

黄糊精直销 宇晨辅料 黄糊精

产品名称	黄糊精直销 宇晨辅料 黄糊精
公司名称	曲阜市宇晨辅料有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济宁市曲阜市王庄镇
联系电话	15265761088

产品详情

黄糊精

将浓盐酸与水按一定的比例进行稀释，在常温下将适量稀释的盐酸与淀粉在容器中混合均匀，常温放置8h，再将淀粉置于50 的烘箱中进行预干燥，直至水分达到10%以下。将上述淀粉按反应条件进行糊精化反应，再经冷却、中和等工序即得到黄糊精成品。

黄糊精摄入人体后，在上消化道中可减缓对糖类吸收和饭后血糖的上升，植物提取黄糊精厂家，黄糊精并可阻止胆汁酸进入肠肝循环，从而降低血清胆固醇浓度，黄糊精，难消化黄糊精进入下消化道后，通过机械式刺激，黄糊精直销，促进肠道蠕动，并可改善肠内菌群的状态，有利于形成短链脂肪酸等发酵产物，从而起到调理肠道的作用。

黄糊精

工业级黄糊精用于铸造方面，有较好的粘结性能，是一种常与油类粘结剂配合使用的粘结材料，以提高砂芯的湿态强度，避免砂芯变形等优点。对铸造缸体起到光滑作用。黄糊精

包装：内衬塑料薄膜外加编织袋，每袋25kg或40kg包装。项目 细度（100目通过） 酸度 水份 溶解度
粘结力 指标 98% 40% 10% 95%

1.5kg/cm² 氧化铝z粉糊精分为黄糊精和白糊精两大类。直接焙烧而得的糊精俗称“黄糊精”，也可叫焙烧糊精，呈褐色。加酸焙烧，可在较低温度下分解，黄糊精报价，所得产品颜色一般为浅黄色或白色，称白糊精。

抗性麦芽黄糊精作为一种新型低黏度水溶性的膳食纤维产品，在国外已广泛应用于食品工业，尤其是饮料工业，不溶性膳食纤维，口感粗糙而不光滑，很难使加工的食品变得好吃，而高分子水溶性膳食纤维黄糊精维，黏度高，凝胶性大，在很多食品加工工艺上应用效果也不佳，抗性麦芽黄糊精是以谷物淀粉或

者薯类淀粉为原料制成，原料来源广泛而廉价。

宇晨专业生产厂家，技术专业，欢迎新老客户前来咨询

黄糊精直销-宇晨辅料(在线咨询)-黄糊精由曲阜市宇晨辅料有限公司提供。曲阜市宇晨辅料有限公司（tz1288.com）是山东 济宁,化工产品的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在宇晨辅料领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创宇晨辅料更加美好的未来。