

# 黄糊精 植物提取黄糊精 宇晨辅料

产品名称	黄糊精 植物提取黄糊精 宇晨辅料
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

黄糊精具有粘结性好、高温烘干不变形等特点。我们的这些客户每月都有着大量的使用额度，因为我们的黄糊精质量好，对他们产品有很好的帮助，所以我们一直联系不断。我们的黄糊精产品有较好的粘结性能，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，植物提取黄糊精，避免砂芯变形等优点，黄糊精，对铸造缸体起到光滑作用

宇晨辅料专业生产厂家，欢迎新老客户前来咨询

### 黄糊精

抗性麦芽黄糊精的生产工艺流程为：淀粉 加酸水解 预干燥 高温处理 焦糊精 焦糊精溶于水 淀粉酶水解 灭酶 糖化酶水解 灭酶 脱色 脱盐 浓缩 喷雾干燥 抗性麦芽黄糊精。

此工艺由研究人员发现，酸的浓度为百分之一（质量分数，下同），酸的添加量为百分之三到百分之十，酸化淀粉预干燥水分含量黄糊精小于百分之八，高温处理温度为120至200摄氏度，淀粉酶的添加量为0.05%至0.2%，糖化酶的添加量为0.1%至0.5%。

通过添加果糖得到含有抗性麦芽黄糊精的果葡糖浆，应用在饮料等食品产品中，或者添加葡糖异构酶将部分葡萄糖转化为果糖得到果葡糖浆，还可以再通过导入氢气，将果糖和葡萄糖进行还原，得到含有甘露糖醇和山梨糖醇的抗性麦芽糊精溶液。

黄糊精黏度的测定编辑1 冷黏度的测定控制室温25℃，称取150.0g样品置于1000m L铁杯中，加入350m L蒸馏水制成淀粉乳，黄糊精多少钱，使用电动搅拌机搅拌淀粉乳，搅拌机转速1300r·min<sup>-1</sup>，搅拌时间30min。将上述淀粉乳倒入500m L烧杯中，纸管胶黄糊精，使用DV-S型黏度计进行测试，

黏度计参数:3#转子、 $30\text{r} \cdot \text{min}^{-1}$ 转速，读取数值即为冷黏度。2 热黏度的测定称取150.0g样品置于1000mL铁杯中，加入350mL蒸馏水制成淀粉乳，将铁杯置于沸水浴加热，同时使用电动搅拌机搅拌淀粉乳，搅拌机转速 $300\text{r} \cdot \text{min}^{-1}$ ，于90~95℃保温30min。将上述淀粉乳倒入500mL烧杯中，冷却至25℃，使用DV-S型黏度计进行测试，黏度计参数:3#转子、 $30\text{r} \cdot \text{min}^{-1}$ 转速，读取数值即为热黏度

黄糊精-植物提取黄糊精-宇晨辅料(推荐商家)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(yzfl888.tz1288.com)拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！