

# 黄糊精厂家 黄糊精 宇晨辅料

产品名称	黄糊精厂家 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

整个黄糊精的生产过程可分成下列五个程序：

#### 1、酸化

将酸性物质以气体或雾液方式加入到粉体中。

#### 2、预干燥

通常升温之前，将酸化的变性淀粉先干燥。为了尽可能地减少在脱水过程中发生水解反应，操作应在相对低的温度下进行，否则将产生较高的还原糖值。黄糊精的最终质量往往是由这段工序决定的，黄糊精哪家好，也就是说该工序的还原糖含量直接影响最终产品的吸湿性、胶粘性、色泽和流改性。

#### 3、蒸煮

可采用几种蒸煮方式；一是开口式蒸煮器、结构比较简单；二是真空蒸煮器、结构类同于开口蒸煮器，但其是在负压条件下工作，有利于水分排出，并有利于物料流动。

#### 4、冷却

一旦转化完成，便将黄糊精转入冷却器中冷却以便中止反应。

#### 5、再加湿

反应结束后产物的最终湿度为百分之零点五至百分之三，一般黄糊精产品在袋装前再加湿，黄糊精，这样使得产品在存放过程中更加稳定。

## 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，黄糊精厂家，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，避免砂芯变形等优点，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

黄糊精厂家-黄糊精-宇晨辅料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）是一家从事“黄糊精,白糊精”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“宇晨”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使宇晨辅料在化工产品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！