

白糊精 宇晨辅料服务周到 涂料纺织印染专用白糊精

产品名称	白糊精 宇晨辅料服务周到 涂料纺织印染专用白糊精
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

白糊精

白糊精合成方法

蒸煮可采用开口式蒸煮、真空蒸煮等几种蒸煮方式。开口式蒸煮采用开口式蒸煮器，结构比较简单；真空蒸煮采用真空蒸煮器，白糊精报价，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。冷却一旦转化完成，便将糊精转入冷却器中冷却以便中止反应。水平衡反应结束后产物的最终湿度为0.5%~3%，一般产品在装袋前再加湿，这样使得产品在存放过程中更加稳定。

白糊精

白糊精外观：白色或微带浅黄色阴影的无定形粉末，无肉眼可见杂质。

气味：具有麦芽糊精的特殊气味，无异味。滋味：不甜或微甜，无嗅，无异味。粘度：1.57 用途：(1)糖果类在糖果制造中加入适量的麦芽糊精，可以增强糖果的弹性和韧性、改变风味、改善口感、预防潮解、消除粘牙现象，减少牙病，延长糖果的货架存放期。(2)婴儿食品类用于奶粉等婴儿食品中，可减少营养的损失、改善口感，能满足儿童的实际需要，白糊精，促进儿童的健康成长。(3)冰冻食品类可增强冰淇淋的粘性，使产品膨松、细腻，提高乳化效果；在冰棒、冰果制作中加入麦芽糊精，美术颜料白糊精，可抗结晶、提高冻结温度、加强风味、改善口感。(4)固体饮料、调味料、香精类作为速溶麦片、奶粉、鸡精等食品的粘合剂和填充剂，可提高产品的溶解性能，改善口感和风味，防止产品潮解。(5)饼干、西点类以麦芽糊精代替砂糖，在糕饼、脆饼等

黄糊精、白糊精或不列颠胶的制取方法大致相同，它们之间的差异，主要是通过工艺参数的变动来实现的。黄糊精与白糊精具体的制取工艺过程可分为四个阶段：预处理、预烘、热转化及冷却。

一、预处理

通常是使用酸性催化剂的稀溶液喷射到干淀粉上，常用的是盐酸。预处理的要素是酸使用量及酸分布的均匀性。变性淀粉在混合器中不断被搅动着，呈雾滴状的稀酸溶液喷射到淀粉上，要求酸液分布均匀。

也可使用气态氯化氢，它比稀盐酸溶液的优点是防止粒状变性淀粉的膨胀。也有使用一氯醋酸作为预处理剂。

预处理程度也取决于产品所需的转化度、淀粉中水分含量(一般希望百分之五)、变性淀粉种类、预烘及热转化设备的状态。

也可用湿法预处理：将酸性催化剂或碱性缓冲剂加到淀粉乳中，搅拌均匀后过滤、脱水、烘干，保证了这些试剂的分布均匀性，但制成率降低了。

白糊精-宇晨辅料服务周到-涂料纺织印染专用白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 (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！