

厂家直销食品级磷酸酯双淀粉的价格 玉米变性淀粉生产厂家

产品名称	厂家直销食品级磷酸酯双淀粉的价格 玉米变性淀粉生产厂家
公司名称	河南宣丰生物科技有限公司
价格	6.00/公斤
规格参数	品牌:宣丰 型号:食品级
公司地址	郑州市二七区祥云路7号院3号楼1单元13层1303号
联系电话	15537192992

产品详情

粉和磷酸双酯淀粉。由于其透明度、高黏度、强胶黏性、良好冻融稳定性和弱凝沉性等性质，主要用于食品、造纸、纺织等领域。冷冻食品

淀粉磷酸酯糊的冷冻和稳定性较高，在低温长期储存或重复冷冻融化食物组织结构中保持不变，也无水分析出，特别适用于冷冻食品中应用。

淀粉磷酸酯是良好的乳化稳定剂。

淀粉磷酸酯透明性好，凝沉性好，能代替明胶作为稳定剂用于冰激凌生产，不仅能提高质量，而且能降低成本。

8%~10%正磷酸盐酯化产品能溶于冷水制成薄膜，透明、柔软且有水溶性。这种产品能代替阿拉伯树胶类植物胶用于许多种食品中做增稠剂。作为食品添加剂，应用于凝固型酸奶的生产时，淀粉磷酸单酯对酸奶品质的改善效果明显好于原淀粉。添加2%淀粉磷酸单酯能够明显增加面包体积，改善面包的感官品质，并提高面包的保水能力，提高抗老化性能。应用于肉制品可明显改善成品质地，切面光亮，弹性好，口感细腻，且成品在冷热温度变化过程中不易析水回生，颜色变化小，延长了成品货架期。淀粉磷酸酯在方便面、米粉、火腿、香肠等方便食品中也有广泛应用。随着对淀粉磷酸酯的研究越来越深入，它在食品工业中的应用还会进一步地拓宽。