

厂家直销东升马铃薯生粉的价格 雪花马铃薯全粉的价格 总代理

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 厂家直销东升马铃薯生粉的价格 雪花马铃薯全粉的价格 总代理 |
| 公司名称 | 河南宣丰生物科技有限公司 |
| 价格 | 8.00/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

分析上作碘的指示剂用作药物赋形剂以及食品增稠剂、稳定剂、填充剂等

马铃薯淀粉及其衍生物具有十分广泛的工业用途。国内潜在需求量在100万吨以上。主要用途是：
造纸业：主要用在四个方面：打浆机上胶，在薄纸成形之前，将纤维组织凝结在一起；桶上胶，浸透稀胶液，预形成薄纸；轧光机上胶，上光整修；表面上胶。美国的马铃薯淀粉约有33%用在在造纸工业，使用的主要产品是阳离子衍生物。阳离子马铃薯淀粉能改善填充剂和细纤维的固定能力以及纸张的其他化学性质。 纺织业：主要是用于棉纱、毛织物和人造丝织物的上浆，以增强和保持经纱在编织时的耐磨性、光洁度。经用马铃薯淀粉上浆的纱具有另一个优点是染色后能得到鲜艳的色泽。用马铃薯淀粉精梳的棉纺品具有一个良好的手感和光滑的表面。 食品加工业：在食品工业中，马铃薯淀粉主要用做增稠剂、粘结剂、乳化剂、充填剂、赋型剂等。在美国，马铃薯淀粉约30%应用在食品上。特别是在汤料中大量使用，它具有较高的初始粘度，能有效地分散各种成分，在随后的高压消毒处理时，最终产品的粘度可以达到所要求的程度。同时，用于焙烤特殊食