

【调味料】食用木薯淀粉 来电

产品名称	【调味料】食用木薯淀粉 来电
公司名称	成都市大成食品原料公司
价格	5.00/千克
规格参数	商品条形码:来电 品牌:来电 等级:合格
公司地址	中国 四川 成都市 成都市府河桥小食品批发市场3-10-1
联系电话	86 028 83408621 13882123377

产品详情

商品条形码	来电	品牌	来电
等级	合格	卫生许可证	来电
产品标准号	来电	净重	25000 (g)
保质期	12 (个月)	原料与配料	来电
水分含量	1 (%)	生产厂家	来电
原产地	云南	储藏方法	来电
生产日期	2011年	售卖方式	包装
特产	是		

木薯淀粉的用途：

食品

木薯原淀粉广泛应用于食品配方中，例如焙烤制品，也应用于制作挤压成形的小食品和木薯粒珠。变性淀粉或淀粉衍生物已用作增稠剂、粘结剂、膨化剂和稳定剂，也是最佳的增量剂、甜味剂、调味剂载体和脂肪替代品。使用[木薯](#)

淀粉的食品包括罐头食品、冷冻食品、干混食品、焙烤食品、小食品、佐料、汤料、香肠、奶制品、肉及鱼制品和婴儿食品。

饮料

变性淀粉在含固体成份的饮料中用作胶体稳定剂。在饮料中，

木薯淀粉甜味剂优于[蔗糖](#)

，因为前者改善了加工过程并强化了产品特性，与其它甜味剂结合，能充分满足消费者需求。木薯淀粉水解形成的高水解度糖浆是啤酒酿造中易发酵糖的理想来源。

糖果

木薯原淀粉和各种变性淀粉在糖果生产中有很多用途，如胶凝、增稠、稳定体系、增强发泡、控制结晶、粘结、成膜、增添光泽等。低粘度木薯淀粉广泛应用于胶质化糖果，例如果冻和口香糖。最常用的是酸解淀粉，因为它具有优良的逆转性及胶凝能力，遇糖时这些特性更加显著。干淀粉用作糖果制作中的脱模剂。淀粉基聚糖实现了无糖口香糖的生产。

化工

木薯淀粉基糖浆可通过酸解或酶解过程实现低成本生产，从而作为原料用于生产各种化学品，例如谷氨酸钠、氨基酸、有机酸、乙醇、酮、维生素和抗生素等。

胶粘剂和胶水

木薯淀粉糊精是优良的胶粘剂，用途广泛，包括瓦楞纸板、纸袋、胶合板、胶纸、胶粘带、标签、邮票和信封等。

造纸

变性淀粉应用于造纸工业可改善纸张质量、提高生产率和纸浆利用率。阳离子淀粉用于絮凝纸浆、提高湿部脱水效率，其结果是可以采用更高的纸机速度并得到更高的纸浆利用率。保留在成品纸张上的淀粉作为内部施胶剂可增加纸张强度。低粘度淀粉，例如氧化淀粉，可用作表面施胶剂以提高纸张强度并改善印刷和书写时的吸墨性。变性淀粉也在颜料涂布中用作粘合剂以生产光滑、洁白的高档纸张。

纺织

在纺织工业中为了提高纺织效率，木薯淀粉常被用作上浆剂以硬化和保护纱线；用作整理剂以生产手感滑爽的布料；用作增色剂以获得清晰、耐磨的印花布料。对纺织应用而言，使用轻度蒸煮的淀粉效果更理想。

药品及化妆品

木薯原淀粉和变性淀粉可用作药片生产的粘结剂、增量剂和崩解剂。特殊改性的淀粉可同作润肤剂载体，通常这类润肤剂是矿物油基物质。其它变性淀粉可用作乳化剂、封囊剂(维生素)、定型剂(发用摩丝)和增稠剂(洗发香波)等。

可生物降解材料

木薯原淀粉和变性淀粉可与石油基或人工合成的高分子材料混和以改善材料的可生物降解性，从而使这类环保材料的生产成本降至最低。