

山东东粮生物仙龙小麦淀粉二脱食品增稠剂稳定剂凉皮河粉水晶饺子原料

产品名称	山东东粮生物仙龙小麦淀粉二脱食品增稠剂稳定剂凉皮河粉水晶饺子原料
公司名称	枣庄市东粮生物科技发展有限公司
价格	2850.00/吨
规格参数	品牌:仙龙 产地:山东省枣庄市山亭区 生产商:枣庄市东粮生物科技
公司地址	山东省枣庄市山亭区经济开发区工业园9号
联系电话	0632—7899999 18369222222

产品详情

二脱小麦淀粉：是以小麦面粉为原料，通过洗涤，使其从小麦面粉中分离出湿淀粉和面筋，经过多道脱水、烘干成淀粉，主要应用于食品增稠剂、胶凝剂、粘结剂、稳定剂等，也可用作淀粉糖（食用糖的一种，但比蔗糖健康），成品淀粉中蛋白质含量在0.4%以下，适用于制作凉皮、河粉、水晶饺子、膨化食品、各种美食汤圆、炸糕等黏食品，面条粉中添加可改善面条品质，面包粉中添加可延长面包在货架上停留时间，增加口感、降低成本，制作食品包装纸、硬纸板、浓缩剂、浆糊等比糯米更经济、效果好。

厂家直营，量大从优，快速发货

生产商：枣庄市东粮生物科技发展有限公司

地址：山东省枣庄市山亭区经济开发区9号

联系方式：15163204119 19963215229（王经理）

枣庄市东粮生物科技发展有限公司成立于2014年12月，占地面积104亩，总投资6亿元，是一家集加工、贸易、科研、运输为一体的现代化高新技术企业，现有注册商标“仙龙”“中鲁神粮”“良土”，我公司致力于研究开发粮食循环深加工技术，在生产上有效利用粮食资源，降低成本，改善生产工艺，加强副产物综合利用，有效提升粮食深加工转化水平和产品科技含量，增加产品附加值。

我公司与南京天正野生植物研究院、河南工业大学合作开发小麦淀粉、谷朊粉、面粉、食用酒精、酒精消毒剂等生产线，可年产小麦淀粉9万吨，谷朊粉3万吨，食用酒精5千吨。与同济大学、苏州必源环保科技有限公司合作建设污水处理厂，年产沼气600万方，可沼气发电900万度，水达标排放、无污染，实现循环经济。未来将在医用氨糖、多肽变性淀粉、麦芽糖、葡萄糖等方面进行研发，将拉长小麦淀粉、谷

朊粉产业链，创造更高价值。

我公司先后通过ISO9001国际质量管理体系认证、ISO14001国际环境管理体系认证、1项发明专利、6项实用新型专利、6项软件著作权、8项外观设计专利、1项马德里国际商标等。并积极申请中国驰名商标、中国地理标志等，为实现品牌战略创造了有利条件。

公司先后荣获国家高新技术企业，第七批农业产业化省级重点龙头企业，山东省“一企一技术”研发中心，山东省“专精特新”中小企业，山东省农业产业化重点龙头企业，履行安全生产主体责任先进企业，枣庄市科技型中小企业，2016年度市级重点农业龙头企业等十多项殊荣。团结奋进的东粮生物，正满载希望与梦想洋溢着青春活力和人文魅力阔步向前。