

# 马铃薯淀粉500g 鹰潭马铃薯淀粉 众旺食品口碑好

产品名称	马铃薯淀粉500g 鹰潭马铃薯淀粉 众旺食品口碑好
公司名称	佛山市众旺食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区狮山镇官窑华沙路白鹤田工业区自编7号
联系电话	13600309382

## 产品详情

马铃薯淀粉，也称马铃薯原淀粉、马铃薯精制定粉、马铃薯生粉、土豆淀粉等。马铃薯淀粉是以马铃薯为原料加工而成的由多葡萄糖分子组成的一种白色粉状物，其理化指标为：白度（457nm蓝光反射率） 92%，水份 20%，马铃薯淀粉供应，粘度（4%浓度，700cmg） 1300BU，蛋白质（干物质中含量） 0.10%。马铃薯淀粉服务热线。

业内专家指出，马铃薯淀粉具有其他淀粉不可代替的独特品质和功能，因此，在国际上它又成为绝大部分食品的添加剂。产品具有高白度、高透明度、高粘度、低糊化温度、高聚合度、低蛋白、低脂肪残留量、低酸性、良好的成膜性、抗凝沉性等特性。作为食品原料，广泛应用于食品、石油化工、造纸、纺织、饲料、发酵、铸造、建材等各工业领域，主要用作食品助剂和辅料，在工业应用领域广泛用于乳化剂、增稠剂、保水剂、裹浆剂、膨化剂、赋形剂、崩解剂、涂布剂、上浆剂、粘合剂等。马铃薯淀粉服务热线。

微波辐射前后马铃薯淀粉物化性质的变化。采用微波对30%水分含量的马铃薯淀粉进行处理。结果表明：微波淀粉颗粒表面出现凹坑，降低了膨胀度、溶解度和冻溶稳定性。主要X-射线衍射峰的强度增大，晶型由B型转为A型，马铃薯淀粉经处理后糊化起始温度升高、黏度降低，黏度曲线由A型变为C型。马铃薯淀粉服务热线。

试验表明：在淀粉颗粒内无定形区和结晶区的直链淀粉与直链淀粉、直链淀粉与支链淀粉发生交互作用，微波处理使淀粉分子发生一定程度的降解。超高压对马铃薯淀粉结晶结构有影响，3%、5%和9% (w/v) 的脱脂马铃薯淀粉悬浮液在700MPa压力下处理5min，5% (w/v) 的脱脂马铃薯淀粉悬浮液分别在600、650、700、750MPa压力下处理5min，随后采用偏光显微镜和X-射线衍射仪研究淀粉结晶结构的变化。马铃薯淀粉服务热线。

马铃薯淀粉废水的特点在于废水量随马铃薯淀粉生产季节性波动变化大。每年生产期主要集中于当年10月至翌年1月寒冷的秋冬之季，属短周期间歇性生产，同时数目众多的小型企业生产规模较小；废水蛋白质含量高，曝气处理时会产生大量泡沫。因此，废水处理难度大，且先前多数企业污水处理工艺简单，马铃薯淀粉价格，处理后废水仍难达标排放，直接污染地表水体。马铃薯淀粉服务热线。

马铃薯淀粉废水属高浓度、高污染酸性有机废水，鹰潭马铃薯淀粉，进入环境后，一则其所含有机质会自然发酵产生、 $H_2S$ 、 $NH_3$ 等气体污染环境；二则其高浓度的有机质引起水体富营养化，马铃薯淀粉500g，致使各种微生物迅速生长繁殖，更有甚者使致病菌或有害微生物极速繁衍，严重侵害水生动物，同时因有机质的氧化反应和微生物大量繁衍，耗尽水中溶解氧，导致水生生物缺氧窒息致死 [ 1 ]，严重污染相关水体及生态环境。甚至可能引起局部地区农田减产或绝收，废水存留过长会发酵产生恶臭气体，严重影响周边居民正常生活生产。马铃薯淀粉服务热线。

马铃薯淀粉500g-鹰潭马铃薯淀粉-众旺食品口碑好(查看)由佛山市众旺食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。佛山市众旺食品有限公司 ( [www.fszwsp.com](http://www.fszwsp.com) ) 致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!