

# 木薯淀粉报价 大同木薯淀粉 众旺食品安全

产品名称	木薯淀粉报价 大同木薯淀粉 众旺食品安全
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

与木薯原淀粉相比，经200~600 MPa处理后的木薯淀粉，其起始糊化温度升高。压力为600 MPa时木薯淀粉糊化焓显著减小。木薯淀粉糊化后，随着剪切速率的增加，表观黏度呈先剧烈下降后趋于平缓的趋势，存在剪切稀化现象，为假塑性流体。木薯淀粉服务热线。

与木薯原淀粉相比，200~600 MPa高静压处理后的木薯淀粉，都存在剪切稀化现象。压力为200~500 MPa时，木薯淀粉表观黏度与原淀粉相差不大，当压力达到600 MPa时，表观黏度明显低于木薯原淀粉，与热力学性质的研究结论一致，并且此压力下的木薯淀粉表观黏度的下降速率更加剧烈。木薯淀粉服务热线。

1月泰国天气良好，加上劳动力较为充足，开工厂家持续增加，但由于木薯产量减少，干片出口行情保持良好，因此干片厂与淀粉厂之间的原料竞争较为激烈，原料木薯收购价稳中走高。加上泰国国内木薯淀粉行情尚可、泰铢汇率上涨，木薯淀粉厂家，厂家报价稳中上涨。木薯淀粉服务热线。

月初泰国主流报价多集中在FOB410-420美元/吨，月底主流报FOB430-460美元/吨。越南原料木薯供应依然偏紧，开工厂家稳步增加，厂家直接对原料竞争激烈，生产成本处于高位，加上国内贸易商备货较为积极，支撑越南厂家报价，月初越南主流报CNF380-400美元/吨，月末主流报420-450美元/吨。木薯淀粉服务热线。

我们平常想让做出来的汤更加浓稠的话，一般都会够一些淀粉，也就是水淀粉勾芡，然后倒入锅中之后，木薯淀粉500g，锅中的汤汁就会变得黏稠。淀粉虽然不溶于冷水当中，但是经过加热之后就变成糊状，所以能让汤汁变得黏稠。而生粉的吸水性不如淀粉，遇到水之后就会变得非常的黏稠，所以生粉是不能用来煮汤的。木薯淀粉服务热线。

因为它吸水性很强，所以烹调过程中也经常用来给食物挂糊，比如玉米烙；或是作为冰激凌、蛋挞馅料等原料之一，大同木薯淀粉，增加粘稠度。小麦淀粉的粘性没有那么强，但成品的透明度很高，木薯淀粉报价，有一种晶莹剔透的感觉。日常的虾饺、肠粉、冰皮月饼等用的比较多。它的特点是没有面筋（也叫麸质，或面筋蛋白），就是单单纯纯的小麦粉。木薯淀粉服务热线。

木薯淀粉报价-大同木薯淀粉-众旺食品安全(查看)由佛山市众旺食品有限公司提供。佛山市众旺食品有限公司（[www.fszwsp.com](http://www.fszwsp.com)）在淀粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，众旺食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：吴先生。