

# 四川糯米纸 鑫贝食品 糯米纸威化纸

产品名称	四川糯米纸 鑫贝食品 糯米纸威化纸
公司名称	诸城市鑫贝食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市辛兴镇匡家沙岭村
联系电话	13563631898

## 产品详情

淀粉在食品工业中的应用非常广泛，但绝大多数是利用淀粉糊化后所提供的各种性能，如增稠性、持水性、凝胶性以及老化性，淀粉的这些性能已被充分应用到食品生产和加工中，如各种酱类、软糖、米粉等，此外淀粉的成膜性也非常重要，常用来生产食品的包衣、被膜，而淀粉成膜性的好坏则直接影响制成品的品质。

诸城市鑫贝食品有限公司专业生产糯米纸，糯米粉厂家，欢迎新老客户来电订购我公司产品！

糯米纸是采用玉米淀粉等食用淀粉制作加工而成的，糯米纸威化纸，这是用在包装糖果上的纸，糖果边上有一层薄薄的包裹纸，主要用于牛轧糖、冰糖葫芦、糖果，有效的防止了食品与外包装的黏连。

潍坊糯米纸在牛轧糖的包装生产工作中具有重要的意义，相信大家对于牛轧糖并不会陌生，很多人还吃过牛轧糖。有一些人觉得牛轧糖很硬呀，所以牛轧糖一定要用糯米纸包吗？

其实牛轧糖使用牛轧糖还是非常有必要的，为什么呢？大家也知道夏天天气比较热，牛轧糖这类产品在高温下很容易融化，有时候温度高的话会化得一塌糊涂，根本没法保存，但是潍坊糯米纸的使用却可以有效的避免这一现象。

以上是为什么潍坊糯米纸多被应用于牛轧糖包装工作上的原因，我们厂家也是一家专业生产潍坊糯米纸的厂家，喜欢我们产品的朋友可以来电咨询。

糯米纸在加工的时候，一定要注意把握好关键点，食用糯米纸，这样生产出来的产品才能够达到我们的要求。那么，我们在加工的时候，需要注意哪些方面的问题呢？这就是今天我们要来为大家介绍的一个问题，下面我们就来了解一下吧。

1.过筛：原料淀粉要经过100目筛选，加50~55 的温水使之乳化，水用量为淀粉的2.5~3倍，配制后浓度为浓美度15~17度，不断搅拌，使淀粉全部均匀分散在水中，然后过100目铜筛，用注射泵打至糊化锅中。

2.磷脂乳液的配制：磷脂是生产糯米纸不可缺少的原料，在抄膜过程中，它有助于薄膜与铜带剥离，同时还可防止膜与膜之间的粘结。将1~2%溶液加热至85~100℃，在搅拌情况下加入磷脂，并加热使之全部溶于碱液中，冷至30~40℃，过100目筛，四川糯米纸，配成浓度为1~2%的磷脂溶液，用量为磷脂的0.8~1.8%，磷脂乳液的酸碱度pH值为8~9，显弱碱性。

3.糊化淀粉：将淀粉乳液送入糊化锅加热到50℃时开动搅拌，加入84~90℃热水，保温1~2小时。搅拌速度以每分

钟40转为宜，浓度控制在7~8%。

4.抄膜：抄膜机是由两个直径600毫米的铝制烘缸和一条长13米、宽400毫米、厚0.7毫米的紫铜带联成一个整体，由蒸汽加热烘缸，同时以每分钟1转的速度带动紫铜带前进。淀粉糊经一个宽为0.14~0.15毫米的狭缝流向铜带上(供料槽高度8~10厘米)，刮成均匀薄膜，膜厚为7~10微米，烘干后绕在卷纸筒上。抄纸机本身构成一个密封体系，控制一定的温度与湿度。烘缸中的蒸汽压力控制在0.15~0.25公斤/厘米<sup>2</sup>(表压)，压力不可过高，否则会使膜产生很多气孔，压力太小则膜不干。机内要喷入蒸汽调湿，气大操作困难，气小使膜发脆。成品糯米纸含水不要低于10%。为提高糯米纸的强度，糯米纸，可在淀粉糊化前加入1%的褐藻胶，抗拉强度能提高10%左右。

上面我们为大家介绍的就是糯米纸加工的关键，注意好这方面的问题非常的重要。

四川糯米纸-鑫贝食品-糯米纸威化纸由诸城市鑫贝食品有限公司提供。诸城市鑫贝食品有限公司为客户提供“糯米纸,糯米粉”等业务，公司拥有“鑫贝”等品牌，专注于其它等行业。欢迎来电垂询，联系人：李金华。