

青海糯米纸 鑫贝食品 牛轧糖糯米纸

产品名称	青海糯米纸 鑫贝食品 牛轧糖糯米纸
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

淀粉薄膜的生产，传统工艺是用玉米、木薯、马铃薯按照一定比例，配制成一浓度的淀粉乳，经加热糊化，涂于光滑铜带上，经干燥、剥离而成，在食品工业上用作糖果和点食品的贴体包装材料。由于其抗张强度、伸长百分率、柔软度等物理性能方面不够理想，难以适应当前高速包糖机械力学性能上的要求，糖葫芦糯米纸，传统工艺机械性能较差，

有学者用异淀粉酶改进淀粉膜性能。其抗张强度有明显增强，但柔软性、伸长百分率等性能仍不够理想。

诸城市鑫贝食品有限公司专业生产糯米纸、糯米粉厂家，欢迎新老客户来电咨询！

糯米纸是我们在很多食品的包装中都会用到一种产品，那么，这种纸是怎么制作出来的呢？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这个问题吧。

糯米纸不是用糯米做的，也没有纸的成分。通常，糯米纸是用番薯、玉米或小麦粉等淀粉做成的。在食品工厂，牛轧糖糯米纸，工人叔叔把这些淀粉调成稀浆，然后滤去杂质，用热水冲调成淀粉糊，再将淀粉糊均匀地喷涂在干燥机上，青海糯米纸，经过烘烤后就制得一张张薄而透明的糯米纸了。

淀粉本来就可以吃，遇水可化成糊，现在制成薄薄的片状，一入嘴自然很快就被唾液化掉啦。有趣的是，一些给宇航员吃的食物也会包裹上一层糯米纸，糯米纸食用淀粉膜，有了这层薄膜的保护，宇航员在没有引力的宇宙里吃东西，就不会出现碎屑四处飞扬的场面了！看来这糯米纸的作用可不小呀。

上面我们为大家介绍的就是糯米纸加工的基本步骤，希望以上介绍能够让您对这个问题有更多的了解。

鑫贝食品专注于糯米纸、糯米粉的生产制造

近年来，我司通过不断的研发创新以及科学安全的生产工艺，生产出让广大客户满意的专业产品，不断赢得客户的好评。与山东圣福记食品有限公司、老北京果艺坊等公司建立起长期合作关系！我们将继续努力不断为市场提供安全、绿色、放心的糯米纸、糯米粉。欢迎广大客户来公司参观考察，我司全体员工期待与您的合作！

诸城市鑫贝食品有限公司专业生产糯米纸、糯米粉厂家，欢迎新老客户来电咨询！

青海糯米纸-鑫贝食品-

牛轧糖糯米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有实力，信誉好，在山东 潍坊的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进鑫贝食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！