

糖葫芦糯米纸 浙江糯米纸 鑫贝食品

产品名称	糖葫芦糯米纸 浙江糯米纸 鑫贝食品
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

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，配成浓度为1~2%的磷脂溶液，磷脂乳液的酸碱度pH值为8~9，显弱碱性。

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。

平时我们吃的糖果，糖纸剥开后，里面有一层薄薄的半透明的纸，无色无味，浙江糯米纸，这就是糯米纸，糯米纸是由淀粉、明胶和少量卵磷脂制成的，用作食品包装的。大家可以很常见的大白兔奶糖表面那层就是糯米纸，有些糖葫芦之类的表面也会用。那么糯米纸是如何制作的呢？

糯米纸遇水即化，食用淀粉膜糯米纸，是用甘薯、玉米或小麦等的淀粉做的。人们把这些淀粉调成稀浆，除掉杂质，用热水减成淀粉糊，再把淀粉糊均匀地涂地转动着的干燥机上，经过烘干，就制成了白色、半透明的糯米纸。淀粉可以吃，所以，糯米纸当然也可以吃了。

糯米纸它不是用糯米做的，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，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，经过烘烤后就制得一张张薄而透明的糯米纸了

糯米纸主要用于糖果、糕点或药品等的内层包装，以防其与外包装纸相粘，也可防潮，还有一种特殊用途是用于吃具有苦味的药粉、药片、药丸等等。以上就是今天的全部内容了，希望对您有所帮助。

膜的制备方法是首先将苯甲酸钠溶解在蒸馏水中制备不同浓度的光敏剂水溶液。在相对湿度为57%的环境中放置至水分平衡，PLS/PVA薄膜的小条（25mm，20mm）浸泡在光敏剂水溶液中不同的时间。当膜被浸透后，用滤纸吸收表面上多余溶液。正常大气压下将这些表层含有苯甲酸钠的膜暴露在紫外线（UV）下进行表面交联改性。用UV迷你交联机进行紫外线的照射。曝光室的尺寸是34厘米宽，29.5厘米深的1

5厘米高。室顶部有5个平行电子管灯（28厘米长，每个10W、发光波长为254 nm）。样本被放在曝光室的底部直到照射到理想的剂量（J/cm²）。在紫外线照射量通过紫外线小型交联机的能源设置系统控制。这个能源设置系统使用辐射计不断测量辐射剂量，在底部的能量室剂量达到设定值时自动停止的照射。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！

糖葫芦糯米纸-浙江糯米纸-鑫贝食品(查看)由诸城市鑫贝食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市鑫贝食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!