

糯米纸糯米粉 糯米纸 鑫贝食品

| | |
|------|-------------------|
| 产品名称 | 糯米纸糯米粉 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

糯米纸，糯米粉

虽然在成膜性方面薯类淀粉优于谷类淀粉，但在实际生产应用中还远远达不到要求，这时往往要求助于变性淀粉，通过变性方法提高淀粉的成膜性。常见成膜性较好的变性淀粉有氧化淀粉等。以氧化淀粉为例，淀粉经过氧化后糊化温度降低、黏度降低、透明度高，淀粉颗粒易于破碎和淀粉链易于松散，并且引入了一定的强亲水的羧基，因而形成的淀粉膜强度更高，透明度更好，水溶性更佳。

目前，利用变性淀粉的成膜性，牛轧糖专用糯米纸，已成熟应用于糖果被膜等膜制品，随着食品工业的发展和人们对变性淀粉进一步认识，变性淀粉将会有越来越广的用武之地。

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！

糯米纸在加工的时候，糯米纸糯米粉，一定要注意把握好关键点，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，糯米纸，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，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²(表压)，蛋糕用糯米纸，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，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，注意好这些方面的问题非常的重要。

米纸，Rice paper，是一种用于食物的包装纸，成份是米。米纸可以作为食品包装、艺术美化，可以食用。米纸原来是磨米成幼粉，加水成糊浆，蒸熟成薄如纸状，待水蒸发之后，即成。淀粉薄膜俗称糯米纸，是采用淀粉为原料制成的一种食用薄膜，在食品工业上用做糖果和糕点食品的贴层包装材料。

诸城市鑫贝食品有限公司专业生产糯米粉、糯米纸厂家欢迎新老客户来电订购。

糯米纸糯米粉-糯米纸-鑫贝食品(查看)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位于山东省潍坊市诸城市辛兴镇匡家沙岭村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前鑫贝食品在其它中享有良好的声誉。鑫贝食品取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。鑫贝食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。