

糯米纸食用淀粉膜 鑫贝食品 开封糯米纸

产品名称	糯米纸食用淀粉膜 鑫贝食品 开封糯米纸
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

相信吃过冰糖葫芦的朋友都知道，一般在冰糖葫芦外面都会包上一层糯米纸，使用糯米纸的原因就是因为它能起到很好的防粘防潮作用。

糖葫芦专用糯米纸的特点：

1、糯米纸入口即化、薄如蝉翼。

2、使用糯米纸包装也不影响包裹食物的口感。

3、盒装密封、防粘防潮，方便使用和保存。

4、清透洁白、不易。

5、糯米纸的制作原料天然、无添加。糯米纸食用玉米淀粉、小麦淀粉等淀粉类制作加工而成，用于糖果的糖衣，以防其与外包装纸相粘，可直接食用。

6、糯米纸具有独立包装干净卫生。

以上内容就是小编为大家讲解的糖葫芦专用糯米纸的六大特点，希望以上的内容能够为大家提供帮助。

淀粉乳化。洋芋淀粉过100目筛后，置于一容器中，加入50 - 55 的温水浸泡，使其乳化，水量为淀粉的2.5 - 3倍，乳化后浓度为15 - 17波美度。

过筛：经乳化后的洋芋淀粉乳液，要不断搅拌，使淀粉全部均匀地分散在水中，然后过100目铜筛，用注射泵打至糊化锅中。

糯米纸的做法：糯米纸它不是用糯米做的，也没有纸的成分。通常，糯米纸是用土豆、番薯、玉米或小麦粉等淀粉做成的。在食品工厂，糯米纸食用淀粉膜，工人们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。

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！

糯米纸广泛用于食品的包装，过去多以精淀粉生产，如采用洋芋淀粉生产糯米纸，不但可大量节省粮食，而且还为食品工业急需的糯米纸广辟原料来源。每生产一吨糯米纸约耗洋芋淀粉1.5吨。生产糯米纸的主要设备是糊化锅、抄膜机，其主要生产工艺如下：

- 1、淀粉乳化。洋芋淀粉过100目筛后，置于一容器中，加入50 - 55 的温水浸泡，使其乳化，水量为淀粉的2.5 - 3倍，乳化后浓度为15 - 17波美度。
- 2、过筛：经乳化后的洋芋淀粉乳液，要不断搅拌，使淀粉全部均匀地分散在水中，然后过100目铜筛，用注射泵打至糊化锅中。
- 3、配制磷脂乳液。首先配好1 - 2%的溶液并加热至85 - 100 ，边搅拌边加入磷脂，使磷脂全部溶于碱液中，然后让其自然冷却30 - 40 ，过100目筛，配成浓度为1 - 2%的磷脂乳液。配好后的磷脂乳液PH值为8 - 9，呈弱碱性。
- 4、调糊：将淀粉乳粹送入糊化锅后，加热到50 时，边搅拌边加入适量的热磷脂乳液，并于90 保温1 - 2小时，开封糯米纸，即配成淀粉糊。搅拌速度以40转/分为宜，浓度控制在7 - 8%。
- 5、抄膜：抄膜机是由两个直径为600毫米的铝制烘缸和一条长13米、宽400毫米、厚0.7毫米的紫铜带组成，由蒸气加热烘缸，同时以每分钟1转的速度带动紫铜带前进，淀粉糊经过一个宽为0.14 - 0.15毫米的狭缝流向铜带上，刮成均匀薄膜，膜厚2—3微米，糯米纸厂家，烘干后绕在卷纸筒上。经烘干后便成为糯米纸。 润晓食品小编提醒您，糯米纸威化纸，抄膜机的蒸气压力应控制在0.15 - 0.25表压，压力过高容易使糊膜产生很多气孔，压力过小又会烘不干糊膜。同时，因为糯米纸要求含水量不低于10%，所以应向抄膜机内喷入蒸气调湿，这样可防止糊膜干后发脆。为了提高糯米纸的强度，可在淀粉糊化前，加入1%的褐藻酸，能使其强度提高10%左右。

糯米纸食用淀粉膜-鑫贝食品(在线咨询)-开封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是一家从事“糯米纸,糯米粉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“鑫贝”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使鑫贝食品在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！