

丹东糯米纸 鑫贝食品 糯米粉糯米纸

产品名称	丹东糯米纸 鑫贝食品 糯米粉糯米纸
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

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，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，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，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。

冰糖葫芦是我们生活中比较常见的小吃，在吃糖葫芦的时候，相信大家也一定会发现糖葫芦的外面包裹了一层半透明的“纸”。这层纸其实就是冰糖葫芦糯米纸，可以食用。

冰糖葫芦糯米纸虽然名字叫糯米纸，但它的成分和糯米一点关系都没有，糯米纸厂家，而是用淀粉、明胶、卵磷脂做成的。将这三种食材加入清水中搅拌均匀后，经过多次过滤过筛，杂质被去除后，糯米粉糯米纸，剩下下来的就是细腻的淀粉糊，明胶让淀粉糊很快凝固，烘干后就做成了我们熟悉的糯米纸。

冰糖葫芦糯米纸的实际作用：

1、可以起到防粘连的效果：

糯米纸的用处就是用于防粘连。奶糖也好，糖葫芦也好，这些食物的外层都是糖，糖遇热后融化，会粘连在容器上。糯米纸可以隔开糖和容器，糯米纸定做，糖粘连在糯米纸上也不要紧，反正这层纸是可以食用的。糖还很容易粘上灰尘，制作奶糖和糖葫芦的时候，灰尘很有可能依附在糖壳上，糯米纸能够很大程度保护糖壳不粘上灰尘，上饒糯米纸，所以有糯米纸的糖葫芦会更加干净。

2、其次还能有效延长保存时间：

糯米纸可以隔绝糖和空气，糖葫芦一般是在室外售卖的，直接和空气接触。空气中的水分和糖接触后，糖壳很容易融化，糯米纸的质地足够细密，不但隔绝空气，还能将大量水分隔绝在外，保证糖壳在一段时间内都是干爽的，不会融化变质。当糖葫芦没有卖完，拿回家里放在冰箱里保鲜，冰箱的湿度也很大，糯米纸也能延长糖葫芦的保存时间。

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。

丹东糯米纸-鑫贝食品-糯米粉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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。鑫贝食品——您可信赖的朋友，公司地址：山东省潍坊市诸城市辛兴镇匡家沙岭村，联系人：李金华。