

# 糯米纸糯米粉 鑫贝食品 辽源糯米纸

|      |                   |
|------|-------------------|
| 产品名称 | 糯米纸糯米粉 鑫贝食品 辽源糯米纸 |
| 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

### 干热变性淀粉可食用膜的研究

研究不同淀粉和不同类型的离子胶混合物干热变性产物的糊化特性的变化，并以干热变性淀粉为主要原料进行可食用膜的制备。结果表明:淀粉在1%离子胶存在的条件下，130 处理4 h后，食用糯米纸，淀粉糊化的起始温度都有所降低，达到峰黏度比原淀粉要推迟，产生了抑制颗粒膨胀的效果;干热变性的玉米淀粉膜的抗拉强度较大，黄原胶存在下的玉米淀粉，其抗拉强度和延伸率均优于其它淀粉;CMC存在下的干热变性淀粉膜的透氧、透水系数低，辽源糯米纸，具有优良的阻水、阻氧性能。

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！

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，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，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，糯米纸食用淀粉膜，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，糯米纸糯米粉，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。

糯米麦麸散：糯米150g，小麦麸100g。同炒，研末，每次10g，米饮送服，或煮猪肉蘸食。

源于《本草纲目》。本方有敛汗的作用；小麦麸亦为敛汗之品。用于气虚不固，自汗不止。

糯米蜂蜜糊：糯米30g，研为细末，或磨成浆，加蜂蜜30g。以水适量，煮成稀糊食。

源于《杨氏产乳》。本方能滋养脾胃。用于脾（胃）阴不足，口渴饮水或少食欲呕。

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！

糯米纸糯米粉-鑫贝食品-辽源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。