Creative Enzymes®

じゃがいも澱粉

Cat. No. EXTZ-217

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ジャガイモのデンプンは、ジャガイモの塊茎から粉砕、洗浄、沈殿、乾燥などのプロセスを通じて抽出され、白またはわずかに黄色の粉末が生成されます。冷水に溶解すると、ジャガイモのデンプンは良好な透明性を持ちます。加熱するとゲルを形成することができるため、食品業界では□粘剤、安定剤、ゲル化剤、またはフィラーとして広く使用されています。さらに、ジャガイモのデンプンは主に炭水化物で構成されており、少量のタンパク質と脂肪を含んでいるため、製品の最適化に理想的な原料となっています。

製品情報

形態	粉末