

Кукурузный крахмал



Алматы, Казахстан

Предлагаем кукурузный крахмал высшего сорта оптом ГОСТ 32159-2013

Кукурузный крахмал получается из зерна кукурузы. Представляет собой однородный порошок белого цвета с желтоватым оттенком. Для него характерно низкое содержание золы и протеина. Кукурузный крахмал находит широкое применение в различных отраслях пищевой промышленности. Его используют в производстве соусов, начинок для пирогов. Крахмал применяют как добавку при выпуске булочных и кондитерских изделий в тех случаях, когда необходимо ослабить действие клейковины придать большую мягкость и нежность продукту с одновременным уменьшением количества сахара и жира (бисквитный полуфабрикат, вафельные стаканчики для мороженого, печенье, пекарские смеси и т. д.). Пересушенный крахмал с пониженной влажностью используют в кондитерской промышленности при отливке мягких конфет и корпусов шоколадных конфет. Кукурузный крахмал применяют также в консервном и бумажном производствах, в текстильных и других отраслях промышленности и в медицине. Свойства крахмала как природного высокополимерного соединения дают возможность получать из него громадное количество производных, удовлетворяющих требования многочисленных потребителей.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Сергеев Игорь

+77273648432

ул.Собинова 22