

Крахмал картофельный



Алматы, Казахстан

Мелкий пылеобразный порошок белого цвета получают при переработке клубней картофеля, его нередко называют «картофельной мукой». Этот продукт не имеет ни запаха, ни вкуса.

Картофельный крахмал нашел широкое применение в пищевой промышленности — при изготовлении выпечки, кондитерских и колбасных изделий. В кулинарии его используют в качестве загустителя при приготовлении всевозможных соусов, майонеза, кремов, киселей. Крахмал также добавляют в колбасы и фарш, чтобы они лучше держали форму.

Кроме того, из крахмала готовят этанол, патоку и различный клей. Используют его в целлюлозной промышленности, в фармакологии — в качестве основы для производства таблеток, мазей, присыпок.

Предлагаем картофельный крахмал высшего сорта оптом ГОСТ Р 53876-2010 ГОСТ 7699-78 производства Россия и Беларусь.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Иванов Игорь

+77772356220