

مسحوق تركيبة النشا المعدلة



مسحوق النشا المعدل: مكون متعدد الاستخدامات لتطبيقات الأغذية

مسحوق النشا المعدل هو منتج يتم الحصول عليه من خلال الجمع بين أنواع مختلفة من النشويات، مثل نشا البطاطس المعدل ونشا الذرة ونشا البطاطس ونشا التابيوكا. يتم تصنيعه من قبل شركات مكونات الأغذية بتركيبات محددة ويوفر خصائص فريدة تعزز وظائف وجودة المنتجات الغذائية.

التطبيقات في صناعة اللحوم:

في صناعة اللحوم ومنتجاتها، يستخدم النشا لتحسين ملمس ومظهر وطعم ومدى الصلاحية للمنتجات. كما يوفر ملمسا متماسكا وموحدا لمنتجات اللحوم ويشكل هلاما يعزز مظهرها وطعمها. بالإضافة إلى ذلك، يساعد النشا في إطالة عمر المنتجات اللحومية.

خصائص مسحوق النشا المعدل:

- تشكيل هلام شفاف وموحد: يخلق مسحوق النشا المعدل هلاماً شفافاً وموحداً في المنتجات الغذائية، مما يحسن مظهرها المرئي.
- تحسين اللزوجة: يزيد من لزوجة المنتجات الغذائية، مما يؤدي إلى قوام أكثر سمكاً ويمنع الانتشار السهل أثناء الاستخدام.
- قدرة عالية على امتصاص الماء وربطه: يمكن لمسحوق النشا المعدل أن يمتص الماء ويربطه حتى 5 أضعاف وزنه، مما يجعل المنتجات الغذائية أكثر عصيراً ولذّة.
- تحسين قابلية تقطيع النقائق: يعزز من قابلية تقطيع النقائق، مما يسهل تقطيعها واستهلاكها.

التطبيقات في صناعة الأغذية:

يجد مسحوق النشا المعدل تطبيقات متنوعة في صناعة الأغذية. فيما يلي بعض الأمثلة:

- منتجات الألبان: يستخدم في إنتاج منتجات الألبان مثل الآيس كريم والحليب المكثف والحليب المجفف والزبادي، مما يزيد من لزوجتها وسمكتها.
- منتجات اللحوم: يستخدم مسحوق النشا المعدل في تصنيع منتجات اللحوم مثل النقائق والسلامى والهامبرغر، مما يحسن مظهرها ولمسها وطعمها.
- منتجات المخابز: يستخدم في منتجات المخابز مثل الخبز والمعجنات والكعك، مما يزيد من حجمها ومدى الصلاحية.

تعليمات التخزين:

يجب تخزين مسحوق النشا المعدل في مكان جاف وبارد بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة. درجة حرارة التخزين المثالية هي 25-30 درجة مئوية، ومستوى الرطوبة الموصى به هو 30-35%.

نصائح تخزين مهمة:

- احتفظ بمسحوق النشا المعدل في حاوية محكمة الإغلاق لحمايته من الرطوبة والهواء.
- قم بتخزينه في مكان جاف وبارد لمنع التلف.
- ابق مسحوق النشا المعدل بعيداً عن متناول الأطفال.

لمزيد من المعلومات حول هذا المنتج، يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة.

