



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Skrobia/mąka ziemniaczana, cena za 100 g

Kod EAN: 586

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

1,20 PLN

Opis produktu

Powstała w ten sposób mąka przybiera postać proszku o właściwościach spulchniających i żelujących. Po połączeniu z wodą tworzy kleik, który świetnie nadaje się do zagęszczania płynnych substancji. Stąd też jest tak chętnie wykorzystywana jest w:

- przemyśle spożywczym – do produkcji koncentratów, zagęszczaczy oraz dodatków do ciast i pieczywa, a także wyrobów mięsnych (garmażeryjnych),
- przemyśle włókienniczym – podczas krochmalenia tkanin oraz innych procesów związanych z poprawą jakości i sprężystości materiału,
- w przemyśle farmaceutycznym – do wyrobu talków, kremów łagodzących czy środków przeciwpotnych,
- w branży kosmetycznej – do wyrobu produktów matujących i odświeżających,
- w przemyśle chemicznym – do produkcji klejów,
- przy produkcji preparatów specjalistycznych,
- w papiernictwie – przy wyrobie masy papierniczej,
- w branży introligatorskiej.

Kraj pochodzenia: Polska