

一致魔芋粉生产厂家

产品名称	一致魔芋粉生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	80.00/公斤
规格参数	品牌:一致 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

魔芋粉厂家 魔芋粉生产厂家 魔芋粉价格

一、简介

品名：魔芋胶、纯化魔芋粉

英文名称：Amorphophallus Konjac；KGM

二、性状

白色或奶油淡棕黄色粉末。可分散于pH值为4.0--7.0的热水或冷水中并形成高粘度溶液。加热和机械搅拌可提高溶解度。如在溶液中加入中等量的碱，可形成即使强烈加热也不溶解的热稳定凝胶。淡黄至褐色粉末。基本无臭、无味。其水溶液有很强的拖尾(拉丝)想象，稠度很高。对纤维物质有一定分解能力。溶于水，不溶于乙醇和油脂。

三、用途

1.肉制品（火腿肠、午餐肉、西式香肠等）参考用量：0.2%-0.5%

2.无脂肪糖果、软糖、QQ糖等参考用量：0.2%-0.85%

3.果冻 布丁 参考用量：0.2%-0.5%

4.添加类食品

5.果汁、蔬菜汁、酸乳、雪糕、冰淇淋、奶制品、乳制品、冰棍、悬浮饮料等参考用量：0.15%-0.5%

6.固体饮料、调味粉芡粉、汤料粉、酱类等 参考用量 0.5%-3.0%

7.面条、米线、燕皮、饺子皮、河粉、面包、蛋糕、糕点、蛋奶酥、曲奇饼、速冻食品等

参考用量 0.5%-0.8%

魔芋作为食品和食品添加剂的用途极广泛：

作为增稠剂和稳定剂可以添加到果冻、果酱、果汁、蔬菜汁、雪糕、冰淇淋及其他冷饮、固体饮料、调味粉和汤料粉中；

作为粘结剂可以添加到面条、米线、饺皮、肉丸、火腿肠、面包和糕点中以增强筋力和保持新状态；