

# 魔芋粉（二级）魔芋胶 食品级

产品名称	魔芋粉（二级）魔芋胶 食品级
公司名称	襄樊天源协力魔芋有限公司
价格	48.00/公斤
规格参数	主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:天源协力
公司地址	中国 湖北 襄樊市 湖北省襄樊市高新区长虹北路紫贞街二号
联系电话	086 0710 3239533 18986389288

## 产品详情

主要有效成分	魔芋胶	级别	食品级
品牌	天源协力	有效物质含量	60（%）
产品规格	K G 6 0 E A	执行标准	GB/T18104-2000
主要用途	食品增稠 \ 凝胶 \ 乳化等		

魔芋的主要成份是葡甘露聚糖（简称kgm），它是一种高分子多糖和可溶性膳食纤维，在水中的溶胀度大，有极好的粘稠性，成膜性，胶凝性，粘接性及附着力，由于魔芋所具有多种独特的理化性质，使魔芋在食品工业中具有广泛的应用和开发价值。素有“东方魔粉”之称。还应用于印染、化工、石油钻探等行业。

胶凝类食品：热不可逆凝胶或热可逆凝胶

所持特性：凝胶性、持水性、赋型性、膳食纤维性

应用范围a

魔芋糕、魔芋粉丝、魔芋条

魔芋片、魔芋豆腐、魔芋仿生素食等魔芋凝胶食品

参考用量

2.5%-4.0%

适用产品：魔芋精粉魔芋微粉魔芋纯净粉

应用范围c

宠物食品

参考用量0.2%-0.5%

适用产品：魔芋精粉系列

魔芋二级精粉规格及价格表

指标	粒度	水份	粘度	葡甘聚糖	二氧化硫	砷	
产品类别	(目)	(%)	(mpa.s)	(%)	(g/kg)	mg/kg	m
	mesh	moisture	viscosity	glucomannan	so2	as	
kg60ea	50-120	12	10000	63	4.0	3.0	1
kg60eb	50-120	12	8000		4.0	3.0	1

外观：为淡黄色颗粒状流动性粉末，有魔芋特有气味。

产品特点：溶解速度慢，有魔芋特有的气味。

加工过程：将收获的鲜魔芋块茎去皮、清洗、然后切成条状和片状，再通过魔芋专用的烘烤设备脱水干燥，将烘干的二级魔芋条或片采用专用的魔芋加工设备破碎、研磨、去除淀粉、纤维等杂质，即可获得魔芋精粉。