皮冻粉（葡甘露聚糖膳食纤维）

产品名称	皮冻粉（葡甘露聚糖膳食纤维）
公司名称	襄樊天源协力魔芋有限公司
价格	86.00/公斤
规格参数	主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:天源
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	有效物质含量	90（%）
产品规格	TYP8012B	执行标准	GB/T18104—2000
主要用途	用于凉皮、粉皮、东北拉皮冻、粉条等		

天源协力魔芋应用产品：不析水的皮冻粉

魔芋皮冻粉产品介绍：

凉皮作为一种风味小吃，深受广大群众喜爱，长城内外、大江南北都有食用凉皮的习惯。我公司研制出的魔芋水晶粉，具有用量省、工艺简单、韧性强、弹性好、在45度不溶化，含有丰富的膳食纤维等特点，。

1.产品组成、外观和溶解性

本品主要由魔芋胶等植物凝胶改性而成，能缓慢溶于冷水，可溶于热水，做出的产品有轻微的魔芋气味。

2.产品安全性

本品由符合国家标准规定的国产及进口食品添加剂复合而成，是安全可靠的。

3.产品的功能和应用

本品制作的皮冻晶莹透亮、有极佳的韧性和弹性，且爽滑、极少水析，入口柔软、细嫩，根据各人口味拌入辣酱、沙拉、甜味剂或其他调味品，既是美食、佳肴，又可补水、保健，调整肠胃功能，老幼皆宜。其制作不受气温限制，一年四季均可生产，也可进入超市，供家庭制作皮冻、水晶。

4.产品用量

魔芋皮冻粉（水晶粉）用量为凉皮冻食品总量的1.0%～1.5%.（100公斤水加入魔芋皮冻粉1000克至1500克之间均可。用量越大弹韧性越高。参考用量在1.0%-1.5%.

5.使用方法

按照产品用量的方法将适量的皮冻粉放入冷水中搅拌，缓缓加热至沸，保温3-5分钟，倒入容器中冷凝后，制成薄条状、米粉状、晶糕状，然后加入佐料（食用盐、辣椒油、胡辣粉、味精等）即成。

6.注意事项

初次使用本品，请先少量试验，待正确掌握操作方法取得实效后再投产，以免造成不必要的经济损失。在夏季高温季节可选择加入少量山梨酸钾防腐。

7.储存与保质期

本品需储存于密封容器中，保持干燥，避免阳光直射。本品保质期为24个月。