

魔芋胶konjac gum(食品级)

产品名称	魔芋胶konjac gum(食品级)
公司名称	襄樊天源协力魔芋有限公司
价格	.00/个
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	KG90系列	执行标准	GB/T18104-2000
主要用途	食品增稠\凝胶\乳化等		

天源协力魔芋胶—纯天然植物胶体，健康的食品添加剂

魔芋胶kg90系列（食品级）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。

外观：色泽洁白，颗粒细腻均匀，粒度通过120目或200目。

产品特点：粘度高，溶解快速，透明度高，水溶液均匀稳定性好，膨胀系数在100倍以上，无魔芋特有的气味。

加工过程：以魔芋精粉为原料，利用食用酒精为载体，运用生物技术结合先进的设备和工艺经多次浸泡提取去除精粉中的淀粉、灰份、纤维素、色素、生物碱等杂质，而得到的高纯度的葡甘露聚糖，其干基含量达80-95%为纯天然高纯度的胶体，加工过程不使用任何化学添加剂，从而保证了产品的品质和纯度。

应用类别（一）

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b 肉制品（火腿肠、午餐肉、西式香肠等）参考用量：0.2%-0.5% 适用产品：魔芋胶系列
魔芋精粉系列 魔芋微粉系列 应用范围d 无脂肪糖果、软糖、qq糖等 参考用量：0.2%-0.85%

应用范围e 果冻 布丁 参考用量：0.2%-0.5% 适用产品：魔芋胶系列 魔芋纯净粉 魔芋微粉系列

应用类别（二）

添加类食品 增稠 持水 粘接 保水 所持特性：保水性 增稠性 乳化性 悬浮性 稳定性 粘接性 膳食纤维性

应用范围a 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%

适用产品：魔芋胶系列 魔芋纯净粉系列 应用范围b 固体饮料、调味粉芡粉、汤料粉、酱类等 参考用量
0.5%-3.0%

适用产品 魔芋胶系列 魔芋微粉系列 适用范围c

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% 适用产品 魔芋胶系列 魔芋微粉系列 魔芋纯净粉系列