

# 魔芋纯净粉 魔芋胶 食品级

产品名称	魔芋纯净粉 魔芋胶 食品级
公司名称	襄樊天源协力魔芋有限公司
价格	80.00/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	大于80(%)
产品规格	KG80系列	执行标准	GB/T18104-2000
主要用途	食品增稠、凝胶、乳化等		

魔芋酒洗粉系列。

外观：为白色或极微量黄点颗粒状，粒度95%通过50目

产品特点：溶解速度比单纯的精粉快，色泽白，无异味或气味。

加工过程；以魔芋精粉为原料，利用食用酒精提取，去除魔芋精粉中的淀粉、色素、生物碱、单宁质等而得到的产物。

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c宠物食品参考用量0.2%-0.5%适用产品：魔芋精粉系列应用范围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精粉系列

