

# 魔芋微粉（二级）魔芋胶

产品名称	魔芋微粉（二级）魔芋胶
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	63（%）
产品规格	KG70E系列	执行标准	GB/T18104-2000
主要用途	用食品增稠、凝胶、乳化等		

天源协力魔芋-天然健康的食品添加剂

魔芋微粉e系列

外观：呈浅黄色粉末状，粒度95%通过120目

产品特点：溶解速度快，使用方便。

加工过程：以魔芋精粉为原料，进一步通过专用机械进行提纯和细化而获得的产品即是魔芋微粉。

魔芋微粉（二级）产品规格及价格表

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	
kg70wea	120-200	10	8000	60	4.0	3.0	1
kg70-web	120-200	10	4000	55	4.0	3.0	1

外观：呈浅黄色粉末状，粒度通过120目

### 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魔芋微粉系列

#### 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