

魔芋软糖粉 魔芋胶 食品级

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 魔芋软糖粉 魔芋胶 食品级 |
| 公司名称 | 襄樊天源协力魔芋有限公司 |
| 价格 | 82.00/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 | 85 (%) |
| 产品规格 | T Y T - A | 执行标准 | GB/T18104-2000 |
| 主要用途 | 保健软糖凝胶类产品 | | |

产品特性：属纯天然亲水胶体，在软糖中起凝胶、保水、塑形、增强弹性等作用；具有凝胶强度高、富有弹性、透明度好、不易析水、口感爽滑、不粘牙及多食不腻等特点。适用于普通软糖、水晶软糖、夹心软糖、酸枣糕、橙皮糕等。

参考用量：1.0-1.5%

参考配方：

| 原料名称 | 添加量 (%) | 备注 |
|-------|-----------|--------------|
| 白砂糖 | 24 ~ 30 | 大部分水用于软糖粉的溶解 |
| 葡萄糖浆 | 40 ~ 50 | |
| tkd11 | 1.5 | |
| 水 | 31 | |
| 柠檬酸 | 0.1 ~ 0.2 | |
| 香精、色素 | 适量 | |

工艺技术要点：

- 1、把软糖粉与适量白砂糖干混合，分散于冷水中，边加热边搅拌，升温至80℃以上，使软糖粉充分完全溶解。
- 2、将大部分白砂糖用适量水先加热溶解，再加入软糖粉溶液中。
- 3、再加入葡萄糖浆，熬煮浓缩至105-107℃，停止加热。
- 4、稍冷（温度为90℃左右），配入色素、香精。
- 5、注模，温度要在75℃以上。因为此糖浆在50-60℃会凝胶。
- 6、成型、去模，按需要用糯米纸包糖块或滚一层细糖粉。
- 7、干燥。烘房温度40-55℃，干燥36-48小时。
- 8、成品包装。

备注

为方便出模，可事先在模具上涂油或在软糖中添加适量的乳化剂（如单甘酯）