

# 魔芋粉生产厂家

产品名称	魔芋粉生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	100.00/kg
规格参数	品牌:魔芋粉厂家 型号:魔芋粉生产厂家 产地:江苏魔芋粉厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

魔芋粉厂家,魔芋粉生产厂家,魔芋粉,魔芋粉添加量,魔芋粉标准

### 一、简介

魔芋 (Amorphophallus Konjac) 属天南星科 多年生草本植物

，在我国西南部地区和中西部地区有着悠久的种植历史。魔芋的主要成分是葡甘露聚糖，是一种低热能、低蛋白质、高膳食纤维的食品，并且富含人体所需的十几种氨基酸和微量元素 具有水溶、增稠、稳定、悬浮、凝胶、成膜、粘结等多种理化特性，所以是一种天然的保健食品又是理想的食品原料。我国记载的魔芋有19种，被开发利用的主要有白魔芋 和花魔芋 两种

### 二、性状

白色至微黄色粉末。基本无臭、无味。其水溶液有很强的拖尾现象，稠度很高，对纤维物质有一定分解能力。溶于水，不溶于乙醇和油脂。

### 三、用途

作为增稠剂和稳定剂可以添加到果冻、果酱、果汁、蔬菜汁、雪糕、冰淇淋及其他冷饮、固体饮料、调味粉和汤料粉中；

作为粘结剂可以添加到面条、米线、饺子皮、肉丸、火腿肠、面包和糕点中以增强筋力和保持新鲜状态；

作为凝胶剂可以添加到各种软糖、牛皮糖和水晶糖中，还可以用来制作仿生食品；

1.肉制品（火腿肠、午餐肉、西式香肠等）参考用量：0.2%-0.5%

2.无脂肪糖果、软糖、QQ糖等参考用量：0.2%-0.85%

3.果冻 布丁 参考用量：0.2%-0.5%

4.添加类食品

5.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%

6.固体饮料、调味粉芡粉、汤料粉、酱类等参考用量 0.5%-3.0%

7.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%

魔芋作为食品和食品添加剂的用途极广泛：