

# 魔芋胶KJ-30增稠剂 代餐粉固体饮料 批发食品级魔芋粉

产品名称	魔芋胶KJ-30增稠剂 代餐粉固体饮料 批发食品级魔芋粉
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	95.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

### 一、产品简介

品名：魔芋胶、魔芋胶

英文名称：AmorphophallusKonjac；KGM

### 二、产品性状

白色或奶油淡棕黄色粉末

### 三、产品用途

- 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%

魔芋含有葡甘聚糖，是一种高分子化合物，具有很强的吸水性，吸水后体积可膨胀80-100倍，食后易被

消化吸收。魔芋还含有可溶性膳食纤维。

性能：

白色或奶油至淡黄色粉末。可分散于热水和冷水中并形成高粘度溶液。加热和机械搅拌可提高溶解度，如在溶液中加入中等量的碱，可形成即使强烈加热也不熔融的热稳定凝胶。

用途：

用途：胶凝剂、增稠剂、乳化剂稳定剂、成膜剂

魔芋含有的葡甘聚糖，是一种高分子化合物，具有很强的吸水性，吸水后体积可膨胀80-100倍，食后不易被消化吸收。并能吸附胆固醇和胆汁酸。

### 【产品添加量】

使用产品

用量(%)

效用

果汁饮料

0.1-0.3

增稠悬浮作用、口感滑爽、风味自然

冰淇淋

多微孔、无冰凌、缩短老化时间、使产品组织细腻

冷冻甜食

0.1-0.2

结合水、产生稠度及细腻度、防脱水

烘焙食品

0.5-1.5

果馅成型、适用于各种馅料

胶凝体

甜食凝胶、调味、果冻成型

软饮料

0.01-0.3

悬浮剂、助泡剂、不分层、增稠度

色拉调味

利于成型、防止析水

方便面

0.2-0.3

增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗、保持水份

香肠

利于成型、改善灌肠、保持水份与油性

肉罐头

便于调料、使汤冻化

干酪

0.2-0.5

加速凝乳、防脱水收缩

化妆

0.2-1.0

定型剂、悬浮剂、保湿剂、具有增稠、附着、润滑作用

牙膏

0.4-0.6

易于牙膏膏体成型、提高牙膏附刷性能、分散性好、口感清爽

产品包装：

铝箔袋装，1kg/袋；纸板桶内衬双层塑料袋装，规格25kg/桶。