

# 湖北强森牌 / 一致牌食品级增稠剂魔芋粉25kg一袋现货批发当天发货

产品名称	湖北强森牌 / 一致牌食品级增稠剂魔芋粉25kg一袋现货批发当天发货
公司名称	西安圣元食品有限公司
价格	110.00/kg
规格参数	包装规格:25kg/袋 级别:食品级 执行标准:国标
公司地址	陕西省西安市高新区科技路37号海星城市广场B座2002-1130室
联系电话	13772118587

## 产品详情

3.魔芋粉 110 105 98 湖北强森牌 / 一致牌

名称:魔芋粉

级别:食品级

规格:25kg/袋

作用:增稠剂 乳化剂、稳定剂

魔芋微粉英文：Konjac powder

魔芋微粉性状：褐色粉末，无臭、无味。魔芋粉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。魔芋微粉溶于水，魔芋粉不溶于乙醇和油脂。粘度高，溶解快，透明度高，水溶液均匀稳定性好，膨胀系数在100倍以上，无魔芋特有的气味。

魔芋粉用途：胶凝剂、增稠剂、乳化剂、稳定剂、成膜剂。

1.魔芋粉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；

2.魔芋粉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。

3.魔芋粉作为凝胶剂可以添加到各种软糖、牛皮糖和水晶糖中。

4.魔芋粉具有亲水性、增稠性、稳定性、乳化性、悬浮性、凝胶性和成膜性等多种特性，可制作各种食品添加剂，

存储条件：阴凉干燥通风处。