

湖北魔芋微粉厂家 食品级魔芋微粉 胶凝剂 增稠剂 成膜剂

产品名称	湖北魔芋微粉厂家 食品级魔芋微粉 胶凝剂 增稠剂 成膜剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

魔芋微粉生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产魔芋微粉的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布全中国省份，欢迎新老客户来电垂询。

魔芋微粉生产厂家产品介绍详情：

魔芋微粉生产厂家，魔芋微粉价格，魔芋微粉作用，食品级魔芋微粉，魔芋微粉含量，魔芋微粉详细说明，魔芋微粉CAS，魔芋微粉添加量

【产品名称】魔芋微粉

【产品英文】Konjac powder

【产品性状】

魔芋微粉形状：白色至微黄色粉末。基本无臭、。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，不溶于和油脂。

【产品用途】

魔芋微粉用途：胶凝剂、增稠剂、乳化剂、稳定剂、成膜剂。魔芋（Amorphophallus Konjac蒟蒻）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

，还具有水溶、增稠、稳定、悬浮、凝胶、成膜、粘结等多种理化特性，所以它即是食品添加剂。

魔芋作为食品和食品添加剂的用途极广泛：

- 1.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.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；
- 3.作为凝胶剂可以添加到各种软糖、牛皮糖和水晶糖中；

【食品加工中的应用】

魔芋微粉KGM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，广泛应用于食品工业。用于冰淇淋的稳定剂，使口感平滑细腻；作为饼干、蛋糕等的烘烤食品添加剂，使产品外觀光滑，质地疏松；可增加线面的强度，增加面条韧性；作为啤酒泡沫稳定剂，倒杯后气泡细小均匀，挂杯时间长；作为果汁和酒类的澄清剂；作为食品保鲜剂，可抑制嗜氧性微生物的繁殖，延长蛋、肉、鱼，水果和蔬菜保鲜期。利用魔芋KGM的成膜性，可制作微。用微技术生产出来的产品能保护被包埋的微粒子物料，避免其与其他组分发生不良反应，同时使其与外界不良环境因素隔绝，在保持了物料原有色、香、味的同时，减少了劣变损失或延长保质期，提高了产品质量，使一些不易贮存或加工的物料变稳定，且使流动性好的固体扩展了使用范围，简化了生产工艺。

【在农业中的应用】

魔芋微粉；魔芋葡甘聚糖溶于水后，形成凝胶状溶液，果蔬经魔芋葡甘聚糖涂膜后，在表面形成一层透明的半透膜，能有效地阻止O₂进入果实内部，减缓由果蔬呼吸作用产生的CO₂向外扩散，从而能有效达到保鲜的作用。

魔芋葡甘聚糖还可用作动物饲料添加剂。用它制成的水产动物饲料水稳定性好，颗粒料的散失率和粗蛋白流失率均很小，在水中仍能保持一定的硬度和弹性。

【在其他工业中的应用】

魔芋微粉:魔芋葡甘聚糖可用作造纸、印刷胶液、橡胶、陶瓷、摄影胶片的粘着添加剂；在石油工业上可用作钻井泥浆处理剂和压力液注入剂，有效提高工程质量和施工进度；在生物工程上可制成胶质，用于电泳分离；在纺织工业中用作毛、麻、棉纱的浆料，丝绸双面透印的印染糊料和后处理的柔软剂；烟草加工中用作保香剂；工业上用作护肤霜、洗发水的添加剂；在废水处理中可作剂的包埋材料，使剂缓慢释放；在建筑中可作防尘剂，将其与碱和表面活性剂混合后喷洒在将要拆修的建筑物和道路表面，可防止施工中产生灰尘；在化工中通过酯化、成型、皂化、交联后，可作为色谱填料，用于离子交换色谱；经过化学修饰活化，可用于固定化酶或细胞的载体。

【产品规格】魔芋微粉规格：内衬牛皮纸袋或纸板桶，25kg/袋，25kg/桶

【产品保质期】魔芋微粉保质期2年

【产品贮藏】魔芋微粉贮藏：阴凉、干燥、通风常温的环境下保存。