魔芋胶价格、魔芋胶供应、魔芋胶厂家

产品名称	魔芋胶价格、魔芋胶供应、魔芋胶厂家
公司名称	郑州超群化工有限公司
价格	65.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水路73号
联系电话	0371-53786506 13303861305

产品详情

一、常规现在：

CAS登录号：37220-17-0

外观：色泽洁白，颗粒细腻均匀，粒度通过120目或200目。

产品特点：粘度高，溶解快速，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。CAS登录号：37220-17-0

二、用途：

魔芋胶作为食品和食品添加剂的用途极广泛：魔芋胶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；魔芋胶作为粘结剂可以添加到面条、米线、绞皮、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，魔芋胶还可以用来制作仿生食品；

三、用法归纳：

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%

四、包装、贮存、注意事项：

1）用25KG复合牛皮纸或纸桶内衬防潮塑料袋。在封闭的容器中置于阴凉干燥处保质期36个月（最佳使用期18个月）。

2）在环境温度、密闭、干燥条件下。

魔芋胶生产厂家，魔芋胶报价，魔芋胶用途，魔芋胶增稠剂，魔芋胶用量，魔芋胶厂家，魔芋胶，魔芋胶批发，欢迎致电洽谈！