

【 】各种档次高粘度魔芋粉【阿里诚信保证】

产品名称	【 】各种档次高粘度魔芋粉【阿里诚信保证】
公司名称	武汉市清江魔芋制品有限公司
价格	40.00/千克
规格参数	主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:清江
公司地址	黄陂区武湖新桥小区1栋2单元903号
联系电话	61800377 13995690152

产品详情

主要有效成分	魔芋胶	级别	食品级
品牌	清江	有效物质含量	90以上(%)
产品规格	25公斤/包	执行标准	国标
主要用途	肉制品、饮料增稠稳定、 果冻制品、冷饮、仿生食品	CAS	各种不同粘度

联系电话：027-59841900

魔芋粉(胶)能广泛用于食品、饮料、医药、日用化工、科研等领域，作为琼脂、果胶、海藻胶等的替代产品，价格低廉，且使用时无需改变原有的设备及工艺，能大幅度降低添加剂的使用成本，是一种理想的新型凝胶添加剂。

一、凝胶(果冻)型：能与各种天然果汁、物料及色素良好混合，作为广谱凝胶赋型剂，是制作果冻、水晶软糖等的极佳原料，也可作为培养基支持体，且不需再添加其它任何胶类或碱性成份；凝胶成型条件随意、脱杯完整，凝胶强度高、韧性大。

二、培养基型：用作替代琼脂作为花卉及其它植物进行组织培养的支持体。组培苗根粗、苗壮，使用效果理想，成本大幅降低。

三、果肉(茶)饮料型：作为稳定剂与悬浮剂，替代琼脂和羧甲基纤维素等，广泛用于粒粒橙、果茶、果汁、豆奶、银耳羹、八宝粥等异相悬浮剂等(或混合)饮料中，防止沉淀或分层。

四、冷冻制品型：用于冰棒、冰淇淋等各种冷冻制品，可增大膨胀，减少冰晶，提高抗热融性，使产品更加爽口。

五、增稠型：用于果酱、米、面制品中，可增大膨胀率，提高韧性，改善赋型和口感。是进口洋槐豆胶的理想替代物。