

湖北魔芋胶厂家 食品级悬浮剂 食品添加剂

产品名称	湖北魔芋胶厂家 食品级悬浮剂 食品添加剂
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

产品简介：

品名：魔芋胶、纯化魔芋粉

英文名称：Amorphophallus Konjac；KGM

粘度：粘度高，粘度30000以上溶解快，透明度高，水溶液均匀稳定性好，膨胀系数在100倍以上，无魔芋的气味。

性质：魔芋胶为白色粉末。还具有水溶、增稠、稳定、悬浮、凝胶、成膜、粘结等多种特性，所以是一种食品添加剂。

【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 0.1-0.3 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 0.5-1.5 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 0.1-0.3 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 0.2-0.3 利于成型、改善灌肠、保持水份与油性

肉罐头 0.1-0.2 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、口感滑爽

宠物罐头 0.1-0.3 使碎肉易于凝固成型

鱼虾饲料 0.5-2.0 粘合剂，使用于鱼虾幼苗饲料

石油业 0.2-0.4 具有良好的流变形，是钻井泥浆稳定剂

其它 0.1-0.3 适用于胶悬剂及各种水剂，具有良好的稳定性