

湖北魔芋精粉厂家 食品级 食品增稠剂

产品名称	湖北魔芋精粉厂家 食品级 食品增稠剂
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

魔芋精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精粉的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

魔芋精粉生产厂家产品介绍详情：

魔芋精粉

一、简介

魔芋（*Amorphophallus Konjac*）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具有水溶、增稠、稳定、悬浮、凝胶、成膜、粘结等多种理化特性。我国记载的魔芋有19种，被开发利用的主要有白魔芋和花魔芋两种

二、性状

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。

三、用途

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；

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；

作为凝胶剂可以添加到各种软糖、牛皮糖和水晶糖中，还可以用来制作仿生食品；

1 在食品加工中的应用

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，使产品外观光滑，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，可制作微胶囊。用微胶囊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。

2 在农业中的应用

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，在水中仍能保持的硬度和弹性。

外观性状:为白色粉末。魔芋胶KJ-30粘度高，粘度30000
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

用途: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、代餐粉、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、饺子皮、肉丸、火腿肠、面包和糕点中以增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。

在食品中的参考使用量：

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、代餐粉、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%

作为粘结剂可以添加到面条、米线、饺皮、肉丸、火腿肠、面包和糕点中以增加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。

包装：25KG/袋