

魔芋粉厂家 魔芋精粉生产厂家 魔芋胶价格

产品名称	魔芋粉厂家 魔芋精粉生产厂家 魔芋胶价格
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	92.00/千克
规格参数	品牌:魔芋粉厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

产品名称：[魔芋胶](#)

执行标准：国标

成分：魔芋胶

规格：25kg/袋魔芋，它是一种根茎植物，又叫葡甘聚糖。是当今发现的、能大量提供葡聚糖的经济作物，在食品领域里魔芋的使用价值将不停地被开发展示出来。魔芋的食用价值是它受到人们普遍欢迎，魔芋的主要成份是葡甘露聚糖，它不只含有人体所需的超过10种氨基酸和多种微量元素，也具有低蛋白质、低脂肪高纤维、吸水性好、膨胀率高等特性。

白色至微黄色粉末。基本无臭、无味。其水溶液有的拖尾现象，稠度很高，对纤维物质有分解能力。溶于水，不溶于乙醇和油脂。

1、魔芋胶在食品加工中的应用

魔芋胶具有亲水性、增稠性、稳定性、乳化性、悬浮性、凝胶性和成膜性等特性，可制作食品添加剂，应用于食品工业。

(1) 魔芋胶用于冰淇淋的稳定剂，使口感平滑细腻；

(2) 魔芋胶为饼干、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；

(3) 魔芋胶作为啤酒泡沫稳定剂，倒杯后气泡细小均匀，挂杯时间长；

(4) 魔芋胶可作为果汁和酒类的澄清剂；也可作为食品保鲜剂，延长蛋、肉、鱼，水果和蔬菜保鲜期。

2、魔芋胶在其他行业中的应用

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；

(1) 魔芋胶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；

(2) 魔芋胶在化妆品工业上用作护肤霜、洗发水的添加剂；