

魔芋胶|魔芋胶生产厂家|优质魔芋胶批发|

产品名称	魔芋胶 魔芋胶生产厂家 优质魔芋胶批发
公司名称	郑州鸿祥化工食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市惠济区长兴路
联系电话	0371-53796628 18037511377

产品详情

一、用途：增稠剂。

魔芋胶作为食品 and 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、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，魔芋胶还可以用来制作仿生食品；

二、魔芋胶的性状：色泽洁白，颗粒细腻均匀，粒度通过120目或200目。

三、魔芋胶的产品特点：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。

四、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%

五、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，魔芋胶批发，魔芋胶生产厂家，魔芋胶批发，魔芋胶厂家，魔芋胶价格，魔芋胶用途，魔芋胶长期供应商，供应优质魔芋胶，魔芋胶

欢迎致电洽谈！：0371 -5379 6628，180 3751 1377