魔芋胶，魔芋胶的厂家，魔芋胶的价格，魔芋胶的作用

产品名称	魔芋胶，魔芋胶的厂家，魔芋胶的价格，魔芋胶的作用
公司名称	河南省可以化工有限公司
价格	135.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南省郑州市二七区航海中路88号
联系电话	86-037156751188 13523570793

产品详情

河南可以化工有限公司优质生产商，魔芋胶厂家电话，魔芋胶CAS号，魔芋胶的粘度，魔芋胶最新报价，魔芋胶的价格，魔芋胶的作用，魔芋胶总代理，魔芋胶厂家最新报价，魔芋胶的添加量，魔芋胶凝固剂，增稠剂，乳化剂，各种食品添加剂首选魔芋胶

英文：Konjac gum。**CAS**：37220-17-0

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时间，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。

性状
：白色或奶油至淡棕黄色粉末。淡黄至褐色粉末。基本无臭、无味。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，不溶于乙醇和油脂。

用途：胶凝剂、增稠剂、乳化剂、稳定剂、成膜剂。

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，做为功能性食品，还具有水溶、增稠、稳定、悬浮、凝胶、成膜、粘结等多种理化特性，所以它即是一种天然的保健食品又是理想的食品添加剂。

魔芋作为食品和食品添加剂的用途极广泛：

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、绞皮、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.

包装：5KG铝箔袋

储存：阴凉、干燥、通风常温的环境下保存

CAS号：37220-17-0

质量指标：

干燥失重	≤15%
烧灼残渣（灰分）	≤5 %
水不溶物	≤1%
砷（A S）	≤0.0001%
重金属（以Pb计）	≤0.004%
吸水力	75毫升（最高数）
凝胶强度	>800g/cm2

河南可以化工有限公司期待顾客的致电！联系人：闫春燕 0371-60930013/13523570793 QQ：1984247279 旺旺：hnky0001