

魔芋粉生产厂家 食品级饲料级魔芋粉

产品名称	魔芋粉生产厂家 食品级饲料级魔芋粉
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级魔芋粉生产厂家 食品级饲料级魔芋粉

简介：

魔芋粉魔芋胶厂家魔芋粉魔芋胶生产厂家魔芋粉魔芋胶价格魔芋粉魔芋胶报价魔芋粉魔芋胶食品级魔芋粉魔芋胶添加量

【简介】

魔芋含有的葡甘聚糖,是一种高分子化合物,具有很强的吸水性,吸水后体积可膨胀80-100倍,食后不易被消化吸收。

【性质】

魔芋粉能分散在热水和冷水中,在pH 4.0至 7.0条件下形成高粘性溶液。加热和机械搅拌能增加其溶解度。魔芋粉溶液加弱碱后生成一种热稳定凝胶,在长时间加热的条件下也不融化。

【产品用途】

把魔芋粉加水糊化成为透明、无色、无味的糊精加入粮食食品中,能增加其粘性、弹性和伸展性,吸水性强,色泽、口感好,保水,保鲜、耐贮藏。而且比添加其它植物蛋白、鸡蛋蛋白和淀粉的成本低,效果好。

- 1、魔芋粉做面条:按面粉重量0.2%比例的魔芋粉加水糊化,加入面粉中揉成面坯,用常规加工挂面的方法制作。添加魔芋粉的挂面颜色增白,久煮不烂,不浑汤,不断条,口感细滑,绵软。煮熟的面条在水中放1天仍可保持原状,不散不泥,回锅口味如初。
- 2、魔芋粉做面包:按面粉重量0.1%的魔芋粉糊化成糊精,添加于面粉和其它配料混合发酵后制成的。魔芋粉添加于面包中的主要作用是保温、柔软、粘接,提高面包的膨松度,增加体积和弹性。比一般面包更柔软适口,食用时不发干、不掉渣、保水、保鲜的时间比一般面包延长一倍以上。可以提高用普通面粉制面包的质量和档次。
- 3、魔芋粉做蛋糕:在制作蛋糕中加入魔芋粉,可使蛋糕保水性好,弹性、韧性增强,体积增大。食用时,口感细腻可口,不掉渣。通常比普通蛋糕存放时间延长四天以上,使蛋糕的品质大为提高。
- 4、魔芋粉做粉条:粉条所用原料有豆粉、玉米粉、红薯粉、米粉等。除了豆粉粉条品质较好外,用其它原料制作的粉条都不同程度地存在色黑、易浑汤、断条、不耐煮、易泥,运输、搬动中易碎的缺点。为了改变粉条成品品质的缺点,添加魔芋粉便是极有效的措施。
- 5、魔芋粉做豆腐:魔芋豆腐是在普通豆腐的基础上添加魔芋粉制作而成的新型豆腐。它比一般豆腐的韧性强、保水性好、不易破散、口感细腻、外观白嫩,烹调时吸味性强。用魔芋豆腐制作的豆干、豆丝、素鸡、蛋白肉等食品更接近肉食品的风味,又增添了有益于人体的半流质纤维,弥补了植物蛋白的不足。

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。

- (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)魔芋胶作为果汁和酒类的澄清剂;作为食品保鲜剂,可嗜氧性微生物的繁殖,延长蛋、肉、鱼,水果和蔬菜保鲜期

【产品性质】

保水性魔芋葡甘聚糖能溶于冷、热水,吸水性可达100-200倍。其溶胶具有典型的剪切变稀

现象,即表观粘度随剪切速率的增加而降低,是一种典型的假塑性流体,故粘度测定时应严格控制测定条件。增稠性魔芋葡甘聚糖分子量大,水合能力强和不带电荷等特性决定了它优良的增稠性质。1%浓度的葡甘聚糖水溶液的粘度达5000-40000mPa·s,是天然增稠剂中粘度的,魔芋葡甘聚糖具有使制品加热后仍保持坚实、湿润组织结构的能力,其它一般增稠剂却不表现出同样能力。稳定性魔芋葡甘聚糖与黄原胶、瓜儿豆胶、刺槐豆胶等增稠剂比,由于它属于非离子型,所以受体系中盐的影响很小。常温下PH值降至3.5以下,仍保持稳定。用魔芋葡甘聚糖替代赤槐豆胶用于乳制品如冰淇淋、奶制品中,可以控制冰晶生长,稳定其品质。胶凝性魔芋葡甘聚糖具有独特的凝胶性能,在浓度2%-3%的魔芋溶胶中加入少量碱,水浴加热至85 并静置约两小时不动,会形成一种具有弹性的、坚实的不可逆性凝胶,利用其热不可逆的凝胶特性,可制作多种食品,如魔芋糕、面条食品、素食等。成膜性不管是魔芋葡甘聚糖本身亦或是其是同其它胶体(例如K型卡拉胶)复配,都表现出成膜性。此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。