

食品增稠剂魔芋胶（魔芋粉、魔芋甘露聚糖）价格

产品名称	食品增稠剂魔芋胶（魔芋粉、魔芋甘露聚糖）价格
公司名称	郑州金利生物科技有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区陇海路与大学路交叉口
联系电话	0371-55818575 15939000706

产品详情

魔芋胶（魔芋粉、魔芋甘露聚糖）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。粒度大于120目，无气味、溶解速度快、粘度高、胶体透明度高。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。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，对高血压、肥胖症、糖尿病、便秘有一定疗效，可以排毒体内毒素和垃圾，预防结肠癌。还具有水溶、增稠、稳定、悬浮、凝胶、成膜、粘结等多种理化特性，所以是一种天然的保健食品又是理想

的食品添加剂。目前我国记载的魔芋有19种，被开发利用的主要有白魔芋和花魔芋两种。用途
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、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；魔芋胶的减肥功效

研究人员发现，白魔芋的葡甘聚糖含量达60%（干基）。

用途：胶凝剂、增稠剂、乳化剂、稳定剂、成膜剂。含量：99%

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% 质量指标 干燥失重 15% 烧灼残渣（灰分） 5% 水不溶物 1% 砷（AS） 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