

魔芋胶用途用量，魔芋胶使用方法及价格

产品名称	魔芋胶用途用量，魔芋胶使用方法及价格
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	128.00/千克
规格参数	品牌:国产 型号:食品级
公司地址	河南省郑州市航海西路化工城
联系电话	0371-67868581 18638939250

产品详情

魔芋胶

cas登录号：37220-17-0

含量：99%

魔芋胶是从各种魔芋植物的块茎里提取出的水凝胶状多糖，是一种高分子量、非离子型k_{gm}。魔芋粉的颗粒遇水后胀润，然后破裂并释放出k_{gm}的聚合物。魔芋甘露胶主要由甘露糖和葡萄糖组成，两者的摩尔比约为1.6：1.0。

产品内容:

一、常规现在：

外观：色泽洁白，颗粒细腻均匀，粒度通过120目或200目。

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。

二、用途：

魔芋胶作为食品和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；

三、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、扣扣糖等 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%

四、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，魔芋胶用途，魔芋胶增稠剂，魔芋胶用量，魔芋胶厂家，魔芋胶，魔芋胶批发

超凡致力于人类高品质的生活，为食品加工业、工业及家用清洁和医药等方面提供高质量的产品。所有产品的制造过程都考虑到可持续发展，对社会负责。欢迎新老客户前来洽谈！