

魔芋胶 魔芋胶 食品级 润龙

产品名称	魔芋胶 魔芋胶 食品级 润龙
公司名称	烟台市润隆海洋生物制品有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:润龙
公司地址	芝罘区黄务西里工业园
联系电话	13964555449

产品详情

主要有效成分	魔芋胶	级别	食品级
品牌	润龙	有效物质含量	99.99 (%)
产品规格	25公斤/包装	执行标准	国标
主要用途	凝胶性稳定性		

产品名称：魔芋胶用途：凝胶性稳定性

产品性状：外观：呈白色粉状。无气味、溶解速度快、粘度高、胶体透明度高。质量指标：ny/t494---2002

黏度：>10000mpa.s~40000mpa.s

水分： 10%

65%

质量：20 0000 ~ 200 0000

产品特性：

- 1.易溶于水，形成粘性胶液。
- 2.可与矸类k一型卡拉胶形成凝聚。
- 3.可与玉米、小麦淀粉共溶，对它的凝胶强度有所提高。
- 4.凝胶热稳定性好。
- 5.可与k-型卡拉胶相互作用形成一种具有弹性的热可逆凝胶。
- 6.可与槐豆胶配，所提高k-型卡拉胶的凝聚强度和弹性。
- 7.耐酸性能好。

使用功能：

- 1.用于肉制品，增加体积、替代脂肪。
- 2.用于布丁、果冻增稠改善口感提高凝聚强度及产品质地结构。
- 3.用于糊状产品，提高持水力。
- 4.用于乳制品，提高悬浮力和粘度，改进胶凝聚效果。
- 5.用于糖果类，提高精度并改善产品质地结构。
- 6.用于纤维饮料，提高纤维成份并改善口感。
- 7.用于可食性薄膜、医药类制作减肥药品。
- 8.用于工业钻探井口凝固胶体配料、提高粘度。