

精品魔芋胶(可做食品添加剂)

产品名称	精品魔芋胶(可做食品添加剂)
公司名称	甘肃鼎健生物科技有限公司
价格	91.00/公斤
规格参数	主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:鼎健
公司地址	榆中县和平开发区(省女子劳教所院内)
联系电话	0931-8625596 13619393281

产品详情

主要有效成分	魔芋胶	级别	食品级
品牌	鼎健	有效物质含量	99(%)
产品规格	25kg*1	执行标准	食品级
主要用途	增稠剂		

魔芋胶主要成分是葡甘露聚糖，是一种植物胶，与其它天然胶如黄原胶、瓜尔豆胶、刺槐豆胶等相比，其粘度更高，在pH值降低到3.8以下，仍保持稳定而不沉淀，且与其它胶如黄原胶、卡拉胶等复配后有极佳的协同效果，可使黄原胶的粘度大大增高。由于它具有水溶性、增稠性、稳定性、悬浮性、凝胶性、成膜性、粘接性等多种独特的理化性质从而使它具有广泛的应用价值。它在食品（应用于饮料，肉制品，豆制品，冷冻食品，果冻，布丁、果粒冻、朱古力冻、果酱，糖果，面制品等领域）、医药、化工、纺织、轻工和化妆品等行业应用十分广泛。性状 白色或奶油至淡棕黄色粉末。可分散于pH值为4.0~7.0的热水或冷水中并形成高粘度溶液。加热和机械搅拌可提高溶解度。如在溶液中加入中等量的碱，可形成即使强烈加热也不熔融的热稳定凝胶。淡黄至褐色粉末。基本无臭、无味。其水溶液有很强的拖尾（拉丝）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。主要成分为多糖。用途：胶凝剂；增稠剂；乳化剂；稳定剂；成膜剂。