

魔芋精粉批发价格

产品名称	魔芋精粉批发价格
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	65.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

产品详情

食品级魔芋精粉 魔芋精粉价格 魔芋精粉厂家
魔芋精粉生产 优质魔芋精粉 我们真诚的希望与广大客户携
手共进，共同发展，共同进步，共创美好未来，欢迎新老顾客前来订购：18037793221，qq：1610262249.

【魔芋精粉——简介】

魔芋精粉主要有甘露糖和葡萄糖以-1，4键键合[摩尔比为1.6：(1--4)：]的高分子量非离子型甘露聚糖(glucomannan)，有少量以-1，4键和的支键结构，沿葡甘露聚糖主链上平均每隔9--19个糖单位有一个乙酰基，它有助于葡甘露聚糖的溶解。魔芋精粉平均分子量20万--200万。

【魔芋精粉——性状】

魔芋精粉是白色或奶油淡棕黄色粉末。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溶解的热稳定凝胶。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)想象，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。

【魔芋精粉——用法】

把魔芋精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、魔芋精粉做魔芋面条：按面粉重量0.2%比例的魔芋精粉加水糊化，加入面粉中揉成面坯，用常规加工挂面的方法制作。添加魔芋精粉的面颜色增白，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、魔芋精粉做魔芋面包：按面粉重量0.1%的魔芋精粉糊化成糊精，添加于面粉和其它配料混合发酵后制成

的。魔芋精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、魔芋精粉做魔芋蛋糕：在制作蛋糕中加入魔芋精粉，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、魔芋精粉做魔芋粉条：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，添加魔芋精粉便是极有效的措施。
- 5、魔芋精粉做魔芋豆腐：魔芋豆腐是在普通豆腐的基础上添加魔芋精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。

19.魔芋胶 90/公斤

主要有效成分: 魔芋胶

级别: 食品级

有效物质含量: 99 %

主要用途: 增稠

产品规格: 25/1

执行标准: 国标

cas: 37220-17-0

食品级魔芋胶 魔芋胶价格 魔芋胶厂家 魔芋胶批发 强
森魔芋胶