

食品级魔芋胶价格

产品名称	食品级魔芋胶价格
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	90.00/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

食品级魔芋胶 魔芋胶价格 魔芋胶厂家 魔芋胶批发
强森魔芋胶 魔芋胶的应用 我们公司提供的食品添加剂一致通过广大客户的诚信认可，我们提供的产品质优价廉，欢迎前来订购：18037793221，qq：1610262249.

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

【魔芋胶——简介】

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。

【魔芋胶——应用】

1、魔芋胶在食品加工中的应用

魔芋胶具有亲水性、增稠性、稳定性、乳化性、悬浮性、凝胶性和成膜性等多种特性，可制作各种食品添加剂，广泛应用于食品工业。

(1) 魔芋胶用于冰淇淋的稳定剂，使口感平滑细腻；

2) 魔芋胶为饼干、蛋糕等的烘烤食品添加剂，使产品外观光滑，质地疏松；可增加线面的强度，增加面条韧性；

(3) 魔芋胶作为啤酒泡沫稳定剂，倒杯后气泡细小均匀，挂杯时间长；

4) 魔芋胶作为果汁和酒类的澄清剂；作为食品保鲜剂，可抑制嗜氧性微生物的繁殖，延长蛋、肉、鱼，水果和蔬菜保鲜期。

5) 利用魔芋kpm的成膜性，可制作微胶囊。用微胶囊技术生产出来的产品能保护被包埋的微粒子物料，避免其与其他组分发生不良反应，同时使其与外界不良环境因素隔绝，在保持了物料原有色、香、味的同时，减少了劣变损失或延长保质时间，提高了产品质量，使一些不易贮存或加工的物料变稳定，且使流动性好的固体扩展了使用范围，简化了生产工艺。

2、魔芋胶在医药中的应用

魔芋的营养保健作用就是发挥膳食纤维对营养不平衡的调节作用，如防治便秘、降血脂、降血糖、减肥健美等。另外，它还可用于制作隐形眼镜和医疗光学制品；在护眼液中加魔芋葡甘聚糖，能够防止眼睛和隐形镜片的干燥。魔芋葡甘聚糖凝胶消毒后可用于止血和促进伤口愈合；还可将其制成降血脂、降血糖、减肥、通便等药物。

3、魔芋胶在其他行业中的应用

魔芋葡甘聚糖可用作造纸、印刷胶液、橡胶、陶瓷、摄影胶片的粘着添加剂；

1) 魔芋胶在石油工业上可用作钻井泥浆处理剂和压力液注入剂，有效提高工程质量和施工进度；

(2) 魔芋胶在生物工程上可制成胶质，用于电泳分离；

3) 魔芋胶在纺织工业中用作毛、麻、棉纱的浆料，丝绸双面透印的印染糊料和后处理的柔软剂；烟草加工中用作保香剂；

(4) 魔芋胶在化妆品工业上用作护肤霜、洗发水的添加剂；

(5) 魔芋胶在废水处理中可作杀菌剂的包埋材料，使杀菌剂缓慢释放；

6) 魔芋胶在建筑中可作防尘剂，将其与碱和表面活性剂混合后喷洒在将要拆修的建筑物和道路表面，可防止施工中产生灰尘；

(7) 魔芋胶在化工中通过酯化、成型、皂化、交联后，可作为色谱填料，用于离子交换色谱；经过化学修饰活化，可用于固定化酶或细胞的载体。