

# 魔芋胶 葡甘露聚糖 厂家 新报价

产品名称	魔芋胶 葡甘露聚糖 厂家 新报价
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	120.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

## 产品详情

产品说明：魔芋，英文通称konjac，也叫konnyaku；魔芋粉，也叫“魔芋胶”，英文中除叫konjac flour外，也可叫做konjac gum或yam flour。

魔芋粉，从各种魔芋属植物的块茎里提取的水凝胶状多糖，是一种高分子量、非离子型葡甘露聚糖，主要由甘露糖和葡萄糖组成，两者的克分子比约为1.6:1.0。葡甘露聚糖略带分枝，以 -1,4糖苷键连接，平均分子量200,000至2,000,000道尔顿。葡甘露聚糖主链上的乙酰基团赋予其溶解特性，平均每9至19个糖残基有1个乙酰基团。魔芋粉的典型色泽为乳白色到淡棕色。

魔芋粉能分散在热水和冷水中，在pH 4.0至 7.0 条件下形成高粘性溶液。加热和机械搅拌能增加其溶解度。魔芋粉溶液加弱硷后生成一种热稳定凝胶，在长时间加热的条件下也不融化。

用途：在食品中的用途：胶凝剂、增稠剂、成膜剂、乳化剂、稳定剂。

规格:魔芋胶 J-28B, J-10B及魔芋粉A-120/C-120 ，魔芋胶J-28B。

外观：白色无味可流动粉粒粒度：85% 通过 120 目。

干燥失重： < 10%

pH值(1%水溶液，25度)：6.5-7.5

粘度(1%水溶液，25度)：30000-36000 厘泊

总灰分： < 1%

重金属： < 20 ppm

铅 < 5 ppm

砷 < 2 ppm

卫生指标：大肠杆菌： 无/克 沙门氏菌： 无/克

魔芋粉A-120。外观：白色可流动粉粒粒度： 85% 通过120目。

干燥失重 < 10%

pH值(1%水溶液，25度)： 6.5-7.5

粘度(1%水溶液，25度)： 12000-15000 厘泊

总灰分： < 3%

重金属： < 20 ppm

铅： < 5 ppm

砷： < 2 ppm

卫生指标：大肠杆菌： 无/克 沙门氏菌： 无/克、

魔芋粉C-120一般性状

外观：灰白色可流动粉粒

粒度：85% 通过 120 目

干燥失重： < 10%

pH值(1%水溶液，25度)： 6.5-7.5

粘度(1%水溶液，25度)： 7000-9000 厘泊

总灰分： < 5%

重金属： < 20 ppm

铅 < 5 ppm

砷 < 2 ppm

卫生指标：大肠杆菌： 无/克 沙门氏菌： 无/克