

厂家低价批发魔芋微粉，食品级魔芋微粉

产品名称	厂家低价批发魔芋微粉，食品级魔芋微粉
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	100.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:胶凝剂、增稠剂、乳化剂、稳定剂、成膜剂
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

产品详情

深圳市江源商贸有限公司是AAAAA级生产企业，魔芋微粉品牌生产，魔芋微粉CAS号，魔芋微粉的粘度，深圳魔芋微粉最新报价，魔芋微粉的作用，魔芋微粉广东总代理，魔芋微粉的添加量，欢迎全国英文：Konjac powder CAS 37220-17-0 含量99.2% 性状：白色至微末。基本无臭、无味。其水溶液有很强的拖尾现象，稠度很高，对力。溶于水，不溶于乙醇和油脂。用途：胶凝剂、增稠剂、乳化剂、魔芋（Amorphophallus Konjac 蒟蒻）属天南星科多年生草本植物，中西部地区有着悠久的种植历史。魔芋的主要成分是葡甘露聚糖，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稠、稳定、悬浮、凝胶、成膜、粘结等多种理化特性，所以它即是理想的食品添加剂。魔芋作为食品和食品添加剂的用途极广泛：1.添加到果冻、果酱、果汁、蔬菜汁、雪糕、冰淇淋及其他冷饮、固粉中；2.作为粘结剂可以添加到面条、米线、绞皮、肉丸、火腿肠

筋力和保持新鲜状态；

3.作为凝胶剂可以添加到各种软糖、牛皮糖和水晶糖中，还可以用在食品加工中的应用KGM具有亲水性、增稠性、稳定性、乳化性、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。使口感平滑细腻；作为饼干、蛋糕等的烘烤食品添加剂，使产品外增加线面的强度，增加面条韧性；作为啤酒泡沫稳定剂，倒杯后气长；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、鱼，水果和蔬菜保鲜期。利用魔芋KGM的成膜性，可制作微膜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，展了使用范围，简化了生产工艺。在农业中的应用魔芋葡甘聚糖溶液，果蔬经魔芋葡甘聚糖涂膜后，在表面形成一层无色透明的半进入果实内部，减缓由果蔬呼吸作用产生的CO₂向外扩散，从而能魔芋葡甘聚糖还可用作动物饲料添加剂。用它制成的水产动物饲料散失率和粗蛋白流失率均很小，在水中仍能保持一定的硬度和弹性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可制成胶质，用于电泳分离；在纺织工业中用作毛、麻、棉纱的浆染糊料和后处理的柔软剂；烟草加工中用作保香剂；化妆品工业上添加剂；在废水处理中可作杀菌剂的包埋材料，使杀菌剂缓慢释放，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灰尘；在化工中通过酯化、成型、皂化、交联后，可作为色谱填料经过化学修饰活化，可用于固定化酶或细胞的载体。