

食品级增稠剂魔芋胶用途

产品名称	食品级增稠剂魔芋胶用途
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	130.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂, 胶凝剂 规格:25公斤/袋 型号:食品级
公司地址	河南省郑州市金水区天伦路9号院3号楼2单元6层45号
联系电话	18203997137

产品详情

魔芋胶 130元/公斤 25公斤/袋 CAS : 37220-17-0 含量99% 粘度30000

作用：增稠剂，胶凝剂

型号：食品级

性状：白色至淡黄色粉末。

用途：胶凝剂、增稠剂、乳化剂、稳定剂、成膜剂

【产品性状】

魔芋胶为白色或奶油至淡棕黄色粉末。淡黄至褐色粉末。基本无臭、无味。其水溶液有很强的拖尾现象，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。

【产品概括】

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。用于冰淇淋的稳定剂，使口感平滑细腻；作为饼干、蛋糕等的烘烤食品添加剂，使产品外观光滑，质地疏松；可增加线面的强度，增加面条韧性；作为啤酒泡沫稳定剂，倒杯后气泡细小均匀，挂杯时间长；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的繁殖，延长蛋、肉、鱼，水果和蔬菜保鲜期。利用魔芋KGM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。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户咨询下单洽谈！

魔芋胶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，还具有水溶、增稠、稳定、悬浮、凝胶、成膜、粘结等多种理化特性，所以它即是一种天然的保健食品又是理想的食品添加剂。魔芋作为食品 and 食品添加剂的用途极广泛：作为增稠剂和稳定剂可以添加到果冻、果酱、果汁、蔬菜汁、雪糕、冰淇淋及其他冷饮、固体饮料、调味粉和汤料粉中；作为粘结剂可以添加到面条、米线、饺子皮、肉丸、火腿肠、面包和糕点中以增强筋力和保持新鲜状态；作为凝胶剂可以添加到各种软糖、牛皮糖和水晶糖中，还可以用来制作仿生食品。

【产品包装】魔芋胶25千克/纸板桶

【产品储存】魔芋胶阴凉、干燥、通风常温的环境下保存

【产品贮存】魔芋胶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年