食品级增稠剂魔芋粉生产厂家

产品名称	食品级增稠剂魔芋粉生产厂家
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	78.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂，胶凝剂，乳化剂，稳定剂 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

魔芋粉　78元/公斤 25公斤/袋　CAS:37220-17-0

　作用： 增稠剂，胶凝剂，乳化剂，稳定剂

型号：食品级

包装：25公斤牛皮纸袋（内衬聚乙烯袋）

性状：白色粉末

魔芋粉广泛应用于魔芋豆腐、魔芋仿生素食、魔芋丝结、丸子、挂面、粉丝、烘培食品、果冻、冰淇淋、果酱、火腿肠、午餐肉及一些保健品。

【产品名称】魔芋粉

【产品性状】

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。

【产品用途】

用途：胶凝剂、增稠剂、乳化剂、稳定剂、成膜剂

魔芋精粉具有亲水性、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。

在农业中的应用：

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户资询下单洽谈！

【产品贮存】魔芋精粉贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。