青岛德慧魔芋粉

产品名称	青岛德慧魔芋粉
公司名称	青岛德慧海洋生物科技有限公司
价格	220.00/kg
规格参数	品牌:德慧
公司地址	山东省青岛市即墨区蓝谷高新技术产业区开发区山水路26号
联系电话	15063026981 15063026981

产品详情

产品名称：仿生热不可逆胶

主要成分：魔芋粉、瓜尔胶、黄原胶

执行标准：GB 26687-2011

产品特点：

1. 肉灌制品中，增加弹性、增强咀嚼感、表面光洁，抑制淀粉返生发渣，提升保水能力，降低成本。

2. 冷冻调理制品中，增加脆感，增强弹性，改善淀粉粉感，制成品抗冷冻、耐水煮，提升品质，降低成本。

适用范围：火锅料、调理肉制品、肉灌肠类、米面制品等

参考用量：乳化后的胶体添加量5-45%

使用方法：

方法1. 乳化胶浆使用，按胶粉:水=1:25-30的比例，将胶粉均匀加入到0-20°C水的斩拌机或打胶器中，搅拌1-4min至胶体粘稠，静置10-30min后使用。

方法2. 胶体淀粉复合浆使用，按胶粉:水=1:25-35的比例，将胶粉均匀加入到0-20°C水的斩拌机或打胶器中，搅拌1-4min至胶体粘稠后加入胶粉量5-10倍淀粉，静置30min使用。

方法3. 干粉使用，将0.2-0.3%的胶粉与配方中的淀粉混合后直接添加到制成品中，明显提高制成品的筋度和弹性，提升产品品质。

德慧魔芋粉qddehui.com