

魔芋粉生产厂家 魔芋精粉厂家

产品名称	魔芋粉生产厂家 魔芋精粉厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:魔芋粉厂家 型号:食品级魔芋粉 产地:河北魔芋粉
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

魔芋粉生产厂家，魔芋粉厂家，魔芋粉价格 食品级河北魔芋粉生产商

魔芋粉简介：

外观性状:为白色粉末。魔芋胶KJ-30 粘度高，粘度30000
溶解快，透明度高，水溶液均匀稳定性好，膨胀系数在100倍以上

用途:魔芋胶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、代餐粉、调味粉和汤料粉中；魔芋胶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。在食品中的参考使用量：1.肉制品（火腿肠、午餐肉、西式香肠等）；参考用量：0.2%-0.5%2.无脂肪糖果、软糖、QQ糖等;参考用量：0.2%-0.85%3.果冻 布丁;参考用量：0.2%-0.5%4.添加类食品5.果汁、蔬菜汁、酸乳、雪糕、冰淇淋、奶制品、乳制品、冰棍、悬浮饮料等;参考用量：0.15%-0.5%6.固体饮料、调味粉芡粉、汤料粉、酱类等;参考用量 0.5%-3.0%7.面条、代餐粉、米线、燕皮、饺子皮、河粉、面包、蛋糕、糕点、蛋奶酥、曲奇饼、速冻食品等参考用量 0.5%-0.8%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、面包和糕点中以增加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。

我公司主要经营食品添加剂 维生素 氨基酸 增稠剂 防腐剂 甜味剂 营养强化剂等