

魔芋粉价格 魔芋粉生产厂家

产品名称	魔芋粉价格 魔芋粉生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:魔芋粉生产厂家 型号:食品级/工业级魔芋粉 传:河北魔芋粉厂家
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

魔芋粉简介：

【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。如在溶液中加入中等量的碱，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。