

魔芋甘露聚糖价格 魔芋甘露聚糖生产厂家

产品名称	魔芋甘露聚糖价格 魔芋甘露聚糖生产厂家
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:魔芋甘露聚糖生产厂家 型号:食品级 产地:河北魔芋甘露聚糖厂家
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

魔芋甘露聚糖简介：

魔芋胶是从魔芋植物的块茎里提取出的水凝胶状多糖，魔芋含有葡甘聚糖，是种高分子化合物，具有吸水性，吸水后体积可膨胀80-100倍。

魔芋的主要成分是葡甘露聚糖，具有水溶、增稠、稳定、悬浮、凝胶、成膜、粘结等理化性质。

魔芋胶的用途

1、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；2、作为粘结剂可以添加到面条、米线、饺皮、肉丸、火腿肠、面包和糕点中；3、作为凝胶剂可以添加到各种软糖、牛皮糖和水晶糖中；4、利用魔芋的成膜性还可以用来生产可食性包装材料、纸质食品等。5、被广泛地应用在钻探、造纸、建材、印染、日化等行业中。

在食品加工中的应用

KGM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，广泛应用于食品工业。用于冰淇淋的稳定剂；作为饼干、蛋糕等的烘烤食品添加剂；作为果汁和酒类的澄清剂；作为食品保鲜剂，可延长蛋、肉、鱼，水果和蔬菜保鲜期。