

# 魔芋胶生产厂家 魔芋胶作用、用途、用量

产品名称	魔芋胶生产厂家 魔芋胶作用、用途、用量
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:魔芋胶生产厂家 型号:食品级/工业级魔芋胶 产地:河北魔芋胶厂家
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

魔芋胶简介：

魔芋的主要成分是葡甘露聚糖，是一种低热能、低蛋白质、高膳食纤维的食品，并且富含人体所需的十几种氨基酸和微量元素，还具有水溶、增稠、稳定、悬浮、凝胶、成膜、粘结等多种理化特性，所以是一种天然的保健食品又是理想的食物添加剂白色至微黄色粉末。基本无臭、无味。其水溶液有很强的拖尾现象，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

### 1、魔芋胶在食品加工中的应用

魔芋胶具有亲水性、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。

(1) 魔芋胶用于冰淇淋的稳定剂，使口感平滑细腻；

(2) 魔芋胶为饼干、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；

(3) 魔芋胶作为啤酒泡沫稳定剂，倒杯后气泡细小均匀，挂杯时间长；

(4) 魔芋胶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。

(5) 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。

## 2、魔芋胶在其他行业中的应用

魔芋葡甘聚糖可用作造纸、印刷胶液、橡胶、陶瓷、摄影胶片的粘着添加剂；

(1) 魔芋胶在石油工业上可用作钻井泥浆处理剂和压力液注入剂，有效提高工程质量和施工进度；

(2) 魔芋胶在生物工程上可制成胶质，用于电泳分离；

(3) 魔芋胶在纺织工业中用作毛、麻、棉纱的浆料，丝绸双面透印的印染糊料和后处理的柔软剂；烟草加工中用作保香剂；

(4) 魔芋胶在化妆品工业上用作护肤霜、洗发水的添加剂；

(5) 魔芋胶在废水处理中可作杀菌剂的包埋材料，使杀菌剂缓慢释放；

(6) 魔芋胶在建筑中可作防尘剂，将其与碱和表面活性剂混合后喷洒在将要拆修的建筑物和道路表面，可防止施工中产生灰尘。