

# 河北魔芋胶生产厂家

产品名称	河北魔芋胶生产厂家
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：

### 分类及用途

**魔芋精粉：**外观呈乳白色或淡黄色，中间有少量黑点及黄点，粒度大小在45-100目，有魔芋特有的气味，其加工过程是将收获的新鲜魔芋去皮、清洗，然后切成条状或片状，再通过烘烤设备脱水干燥，将烘干的魔芋条或片采用专用的加工设备破碎、研磨、去掉淀粉、纤维等杂质，即可获得魔芋精粉。

主要应用于宠物食品、魔芋豆腐、素食中。

**魔芋微粉：**外观呈乳白色，粒度大于120目，有轻微气味，溶解速度快。其加工过程是以魔芋精粉为原料，进一步进行提纯和细化，即可获得质量更高、使用更方便的魔芋微粉。

可应用于火腿肠、西式香肠等肉制品,调料粉、汤料粉、酱类,面制品、糕点类、仿生食品、冰激淋、冷饮中,具有良好的胶凝性、持水性、赋行性、保水性、增稠性和稳定性,并含

有丰富的健康膳食纤维。

魔芋胶：外观呈白色，粒度大于120目，无气味，溶解速度快，粘度高，胶体透明度高。其加工过程是以魔芋精粉为原料，用酒精提纯去除精粉中的淀粉、灰粉、纤维素、色素、生物碱等杂质，从而得到高纯度葡甘露聚糖，其干基含量达95%以上。其加工工程采用了现代化的先进工艺，采用食用酒精作为载体，不使用任何化学添加剂，保证了产品的品质和纯度。

该系列的魔芋胶主要用于高端食品，如果冻、果酱、软糖，奶制品、石油等产品。

用途：魔芋胶作为食品和食品添加剂的用途极广泛：魔芋粉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；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、面包和糕点中以增强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

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、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