魔芋胶生产厂家，魔芋胶报价，魔芋胶

产品名称	魔芋胶生产厂家，魔芋胶报价，魔芋胶
公司名称	郑州百和化工产品有限公司
价格	85.00/千克
规格参数	
公司地址	郑州市金水区黄河路36号508室
联系电话	0371-56680933

产品详情

魔芋胶生产厂家，魔芋胶报价，魔芋胶魔芋胶生产厂家，魔芋胶报价，魔芋胶魔芋胶生产厂家，魔芋胶报价，魔芋胶魔芋胶生产厂家，魔芋胶报价，魔芋胶魔芋胶生产厂家，魔芋胶报价，魔芋胶魔芋胶批发食品级魔芋胶,魔芋胶报价，魔芋胶厂家，魔芋胶批发食品级魔芋胶,魔芋胶

魔芋胶是一种多功能天然食品配料，是复合型添加剂的优质原料。主要特性如下：

(1)强吸水膨胀性，可吸水100-200倍。

(2)它是白色或微黄色粉末，易溶于水，水溶液无色、透明、耐酸、粘度高、分散性好。

(3)具有良好增稠、悬浮、亲水、乳化、稳定和成膜特性，与黄原胶、K型卡拉胶等有强烈协同增效作用，提高了其质量，降低了其成本。魔芋胶CAS:37220-17-0 85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，所以它魔芋胶即是一种天然的保健食品又是理想的食品添加剂。

- 1、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、调味粉和汤料粉中；
- 2、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；
- 3、魔芋胶作为凝胶剂可以添加到各种软糖、牛皮糖和水晶糖中，魔芋胶还可以用来制作仿生食品；
- 4、魔芋胶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、魔芋胶魔芋特殊的理化特性，魔芋胶还被广泛地应用在钻探、造纸、建材、印染、日化、环保等行业中。