

【强森魔芋】供应魔芋/蒟蒻果冻粉【来电订购】

产品名称	【强森魔芋】供应魔芋/蒟蒻果冻粉【来电订购】
公司名称	湖北强森魔芋科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:果冻粉 类别:食品 品牌:强森
公司地址	鄂州市华容区华容创业园
联系电话	027-87054960 13407161909

产品详情

型号	果冻粉	类别	食品
品牌	强森	有效物质含量	魔芋胶20% (%)
主要用途	用于果冻，布丁	CAS	食品添加剂

一、公司介绍

湖北强森魔芋科技有限公司（原武汉市强森魔芋食品有限公司）是一家专注于魔芋胶及其复配产品的研究、开发、生产、应用的公司。公司位于我国魔芋主产区湖北省。湖北山区盛产魔芋，并因为富含硒而成为国内优质魔芋的主产地。公司成立于1995年，后由于业务扩大，于2007年在湖北省鄂州市华容区华容创业园建立全新厂房，总投资1500万元，年生产加工能力2000吨。公司经过几年发展，已成为行业内领先的魔芋粉、魔芋胶产品供应和服务商之一，公司产品已遍及国内和世界许多国家。我们致力于为食品，饮料，医疗，化工等行业的广大用户提供多种规格、多种性能的优质魔芋粉、魔芋胶，产品保证质量，公司全体同仁秉承诚信、开拓、务实、创新的企业宗旨，紧密围绕客户的需求开展工作，本着“专业专注、服务一流”的态度，竭力为广大客户提供优质优价的产品及热诚高效的服务。我公司已通过ISO9001：2000国际质量管理体系认证及HACCP食品安全管理体系认证，公司产品通过了KOSHER和HALAL质量认证，并通过了美国FDA注册。公司优秀的员工和完备的管理体制是公司产品质量和服务质量的最高保证。我们相信客户的成功就是我们的成功！

“小胜凭智，大胜靠德”，欢迎新老客户来电咨询。

二、产品详情

魔芋（蒟蒻）果冻粉：

强森jk系列果冻粉目前有三种规格：jk-1,jk-3,jk-5,以卡拉胶为主调配而成，具有透明度高、溶解性好，可免过滤。制作出的果冻析水少，弹性、强度、韧性、色泽俱佳。参考用量：0.3% - 0.5%

制作工艺可参考如下：

将果冻粉和三倍以上重量的辅料（白砂糖、甜味剂等）干混合，在不断搅拌中慢慢倒入到定量水中。边搅拌边加热至沸腾，维持微沸腾5~10分钟，避免暴沸。

在糖胶溶液降温至65℃左右，加入果汁、酸、色素、香精、防腐剂，搅拌均匀后灌装、封口。

巴氏杀菌15分钟，中心温度达85℃。灭菌后冷却风干，包装入库。

【魔芋植被】

【魔芋花】

【魔芋】

【魔芋粉显微结构】

【果冻粉在食品中的应用】

可广泛用于制作各种果冻、可吸果冻、布丁等产品。

【产品图片和价格属性等仅供参考，具体请来电咨询】

三、来电详谈

欢迎新老客户来电详谈，感谢您浏览本公司的网站！

