

魔芋粉供应 重庆魔芋粉 天然星

产品名称	魔芋粉供应 重庆魔芋粉 天然星
公司名称	襄阳天然星食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市襄州区伙牌工业园农兴路2号
联系电话	13545249889 13545249889

产品详情

魔芋粉主要有甘露糖和葡萄糖以-1, 4键健合[摩尔比为魔芋精粉1.6 : (1--4) :]的高分子量非离子型甘露聚糖(glucomannan)，有少量以-1, 4键和的支键结构，沿葡甘露聚糖主链上平均每隔9--19个糖单位有一个乙酰基，它有助于葡甘露聚糖的溶解。平均分子量20万--200万。襄阳天然星食品科技有限公司是从事魔芋食品机械制造、销售，及魔芋（调味）食品生产技术咨询的专业厂家。

纯化魔芋精粉

用鲜魔芋经食用酒精湿法加工或用魔芋精粉经食用酒精提纯到葡甘聚糖含量在70%以上，魔芋粉供应，粒度在0.125mm~0.425mm(120目~40目)的颗度占90%以上的魔芋粉。

纯化魔芋微粉

用鲜魔芋经食用酒精湿法加工或用魔芋精粉经食用酒精提纯到葡甘聚糖含量在70%以上，粒度 0.125mm (120目)的颗度占90%以上的魔芋粉。

魔芋的紧急因素是葡甘露聚糖，魔芋粉生产，他不光含有人体所须要的10多种氨基酸和多种微量元素，魔芋具有低脂蛋白质、低脂肪高纤维、吸水性强、膨胀率高等特性，魔芋粉，可作为仿生素食、魔芋果冻、冰淇淋、膨化雪糕、火腿肠、糖果、牛奶、面制品、饮料等制品的祝福质料，也可以直接制作种种食品。魔芋粉哪家好，就到襄阳天然星，价格实惠，质量保证。