

食品添加剂增稠剂魔芋粉系列.郑州中转发货.全国大供应商！

产品名称	食品添加剂增稠剂魔芋粉系列.郑州中转发货.全国大供应商！
公司名称	郑州大田食品添加剂有限公司
价格	46.00/公斤
规格参数	主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:强森
公司地址	中国 河南 郑州市二七区 郑州市二七区万客来
联系电话	86 0371 67015128 13663861828

产品详情

主要有效成分	魔芋胶	级别	食品级
品牌	强森	有效物质含量	99 (%)
产品规格	1*25	执行标准	国标
主要用途	增稠剂	CAS	03-05
主要有效成分	魔芋胶		食品级
品牌	强森	级别	99.8 (%)
产品规格	1*20	有效物质含量	国标
主要用途	增稠剂	执行标准	1-03
主要有效成分	魔芋胶	级别	食品级
有效物质含量	98 (%)	主要用途	增稠剂

魔芋.别名.蒟蒻.多年生天南星科草本植物，有小毒（天然魔芋不可直接食用）。用途广泛，魔芋是一个大家族，全世界大约有130种，我国就有30多种，魔芋是目前发现的、唯一能大量提供葡甘露聚糖的经济作物，在食品医药领域魔芋的应用价值将不断地被开发展示出来。魔芋的主要成份是葡甘露聚糖（英文名：glucomannan），魔芋不仅含有人体所需的10多种氨基酸和多种微量元素，更具有低蛋白质、低脂肪高纤维、吸水性强、膨胀率高等特性，药用功效具有降血脂、降血糖、降血压、减肥、美容、保健、通便及等多种疗效。