

魔芋胶

果冻
饮料
肉制品
面制品



魔芋胶FoodGum™系列

魔芋胶是一种从魔芋植物块茎中提取的水溶性多糖，具有增稠、稳定、凝胶、持水、成膜等多种功能特性，广泛应用于食品工业中。

介绍:

魔芋胶其良好的持水性和胶粘性使其在肉制品中可增加保水能力，在果冻甜品中形成高透明度凝胶，在饮料和乳制品中可作为增稠剂和稳定剂，防止沉淀，改善口感和稳定性。魔芋胶具有低热量、高膳食纤维的特点，是一种健康的食品原料，适合用于制作低热量、高纤维的食品。此外，魔芋胶具有良好的凝胶特性和稳定性，能够在多种食品中替代其他胶体，提高产品的质量和口感。

推荐型号:

果冻

FoodGum™ 36
FoodGum™ 30
FoodGum™ 28

饮料

FoodGum™ 36
FoodGum™ 30
FoodGum™ 28

肉制品

FoodGum™ 36
FoodGum™ 30
FoodGum™ 28

面制品

FoodGum™ V3040



特点

- 良好的持水性和胶粘性
- 低热量
- 高膳食纤维
- 稳定质构
- 改善口感
- 提高出品率

魔芋胶型号/应用/优势

魔芋中的主要成份是葡甘露聚糖（KGM），它以其亲水胶体特性而闻名。

产品	产品型号	产品应用	产品优势
FoodGum™	36 30 28	肉制品	1.提高肌肉蛋白质与肉类的附着力 2.增强肉的保水能力
FoodGum™	V3040	魔芋面等素食	1.低脂肪、低热量 2.口感独特，咀嚼感强，有饱腹感
FoodGum™	36 30 28	果冻甜品	1.改善口感 2.具有更好的保水性和更低的水分分离

江西福美泰生物技术有限公司

总部：上海市浦东新区张江高科技园区祖冲之路2277弄9号楼

工厂：江西省九江市柴桑区沙城工业园区发展大道9号

电话：+86 021-2206 0106 邮箱：info@foodmategroup.com 网址：www.foodmategroup.cn

