

巴西现货进口CPKelco果胶 121型号

产品名称	巴西现货进口CPKelco果胶 121型号
公司名称	广州化式源生物科技有限公司
价格	195.00/千克
规格参数	品牌:斯比凯可 型号:121 产地:巴西
公司地址	广州市白云区北太路1633号广州民营科技园科盛路1、3、5号自编1号908室
联系电话	17306693335

产品详情

由于化工原料行情此起彼伏，波动频繁不稳定，以上价格为参考价格，请下单前咨询客服。

斯比凯可拥有在果胶生产方面逾50年的经验，作为一个专业并可靠的伙伴时刻准备着为客户提供服务。斯比凯可旗下拥有广泛的果胶产品，能帮助客户实现理想的产品质构或稳定性。

功能：凝胶剂，增稠剂和稳定剂；尤其是能在酸性条件下稳定，能平衡皮肤的pH值特性：GENU果胶是从水果和蔬菜的天然结构成分中提取的多聚糖。尽管斯比凯可也从甜菜中提取果胶，但其主要商用原料来源为柑橘皮。

果胶存在于陆生植物中，大多数蔬菜和水果中其含量都很丰富。商用果胶的生产方法是将经过加热，酸化的原果胶滤液再进一步进行离心分离后过滤。主要的原材料是柑橘类水果的外果皮。有时也会用到苹果和甜菜。

果胶如果酱那样，即有溶解糖存在和pH值相当低的条件下容易形成凝胶。在商用果胶引进之前，自制果酱是通过水果中存在的"天然"果胶来形成胶体的。富含果胶的水果是这个配方中所必需的部分。果酱是果胶的一种传统用途，但现如今应用到果胶的领域已经远远不止这一个。GENU果胶的用途正在不断增加，尤其是在各种食品和饮料中不仅作为凝胶剂使用，更起着增稠，保护以及稳定作用。

通过选择合适的原料以及加工条件可以控制果胶的平均结构参数。这样就可以得到种类广泛的果胶。应用在食品中的果胶通常通过标准化处理，从而确保产品的性能以及批次间的一致性和可预见性不受自然变化的影响。

GENU果胶包括两种基本类型，其区别在于酯化程度（DE）的不同：

高酯（HM）果胶的酯化程度高于50，可在低pH值和低水活性条件下（如高浓度的糖、山梨醇或甘油）形成凝胶和网络状液体。

低酯（LM）果胶的酯化程度低于50，可在二价阳离子（如钙和镁）存在的情况下形成凝胶。美国CPKelco果胶YM-150H是一种提取自柑橘皮并加糖标准化的高酯果胶，可用于非脂乳固体含量高的酸乳饮料中用作稳定剂。添加量0.2-0.4%。该产品为乳白色的自由流动性粉末形状，保存于通风干燥的环境中，25KG牛皮纸袋装，保质期为3年。