

海量果冻粉生产厂家

产品名称	海量果冻粉生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:海量 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

果冻粉厂家 果冻粉生产厂家 果冻粉价格

果冻粉，一种做果冻的材料。一般是用琼脂、鱼胶粉（吉利粉）或者明胶、香精和糖做成的。可以直接做果冻。用其他材料（比如鱼胶粉）制作时需要添加果汁或饮料。

果冻粉的详细介绍如下：

、产品特点：

速凝、抗收缩、水析适度、凝胶有韧性、口感很好，晶莹透明、风味释放能力强，应用于各种果冻凝胶食品中。

工艺技术要求：

1、白砂糖与稳定剂、柠檬酸钠、山梨酸钾干拌混合均匀，然后慢慢撒入约有80%冷水的配料锅中，边搅拌边加热至温度达95 左右，并在此温度下保温溶解10分钟，趁热用80-100目滤布过滤，冷却降温至70-80 ，待用。

2、灌装前5分钟，加入柠檬酸、苹果酸、香精，搅拌均匀，马上灌装。

3、灌装后马上冷却至常温，然后包装。

、注意重点：

1、果冻粉的溶解温度不宜过高，不得超过95 ，否则易造成凝胶反应，而达不到果冻应有的品质。

- 2、不管采用哪种配方，成品PH值必须在4.0-4.2之间。
- 3、加酸时间，必须在灌装前5分钟。
- 4、灌装之后，必须马上冷却至常温。

果冻是广受男女老少特别是儿童欢迎的食品，在国内外有巨大的消费市场。以卡拉胶为胶凝剂生产果冻，质优价廉，明显优于玉胶、明胶、果胶等其它胶体，目前市场上的各种花式果冻，几乎全部采用卡拉胶和魔芋粉配合生产。以本公司卡拉胶配制而成的果冻粉，所生产的各种果冻产品透明度，弹性好，口感清新滑爽，可满足不同客户的需要。用量为果冻产品的0.5-0.8%。

本产品是优选上等优质胶体为主原料，辅以各种材料经科学方法复配而成。

适用范围：主要用于中果冻等凝胶性产品。

主要特点：易定型，析水少，无絮状物，无气泡，无异味，口感细腻。

用量和用法：做果冻时在水中加入量为0.6% -0.8% 先将本品与砂糖或本公司复配甜味剂甜赛蜜混合，放入水中搅拌溶化后，边加热边搅拌，当水温在85-95℃，恒温8-10分钟。然后用100目以上的滤布（网）过滤，获清澈透明流动胶体。温度降到80℃以下加入香精色素，70℃左右加入柠檬酸或苹果酸，入膜，灭菌，封口，冷却后即得成品。

注意事项：本品有吸潮性，用后请密封保存。