

# 中科可得然胶生产厂家

产品名称	中科可得然胶生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	240.00/公斤
规格参数	品牌:中科 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

可得然胶厂家 可得然胶生产厂家 可得然胶价格

产品简介：

可得然胶（Curd lan），又称热凝胶，凝结多糖，是由微生物产生的，以  $\alpha$ -1,3-糖苷键构成的水不溶性葡聚糖，是一类将其悬浊液加热后既能形成硬而有弹性的热不可逆性凝胶又能形成热可逆性凝胶的多糖类的总称。可得然胶为白色至近白色粉末，无嗅，具有良好的流动性，在干燥状态下保持极强的稳定性。中国于2006年5月批准了可得然胶作为食品添加剂，可用于生干面制品、生湿面制品、方面制品、豆腐类制品、熟肉制品、西式火腿、肉灌肠类食品中。

产品用途：

可得然胶作为凝胶剂、结构改性剂、增稠剂、稳定剂等用于果冻、面条、汉堡、火腿、可食纤维膜、油炸食品、冷冻食品、低卡食品(减肥食品)等的制作中。可得然胶作为一种食品添加剂，它可以改善产品(<http://www.chemdrug.com/invest/>)的持水性、粘弹性、稳定性，并有增稠作用。可得然胶既可以粉末形式加入也可以悬浮液形式添加，浓度在0.4%-6.0%之间任意选择

应用情况：

可得然胶现已经被广泛应用于食品工业各个领域。如作为稳定剂、凝固剂、增稠剂、持水剂、粘合剂、成膜剂等用于肉类食品、面类食品、水产食品、烘烤食品、冷冻食品、油炸食品、低热能食品（减肥食品）等的制作中

稳定剂

由于可得然胶在高温下仍可保持极好的形状和性质，在少量使用的情况下就可提高热稳定性达到应用效果。在包括生干面制品，生湿面制品，方便面制品等面食添加后，产品具有良好的质构和外形，韧性和柔软性都得以提高，具有较好的口感，面食品在加热煮沸的过程中可增加弹力、嚼感，防止煮烂、薪糊、混汤等。

### 凝固剂

利用可得然胶成胶性和热不可逆性，在豆腐类制品生产加工中，适量使用可增强耐热、耐冷冻性，改良口感，改善成形性，将不同成分的含可得然胶的混合物放在容器中加热，可以制作出多种具有美观外形的凝胶制品。

### 增稠剂

可得然胶含热凝胶的流体呈假塑性，故可以作为增稠剂应用于色拉音等流体食品中，赋予产品奶油样的口感，增加无脂食品的粘度，并可以极大地提高产品质量。根据可得然胶的凝胶特性，可添加在肉类食品中，如熟肉制品，西式火腿，肉灌肠类，按生产需要适量使用，可提高保水性、结实性，改善口感。