

高脂果胶厂家

产品名称	高脂果胶厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	80.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

高脂果胶厂家,高脂果胶生产厂家,高脂果胶,食品级高脂果胶厂家

品名：高脂果胶

包装：纸板桶规格：25KG储存：常温避光保存CAS号：9000-69-5

详细介绍：外观：褐黄色粉末

果胶为白色或带黄色或浅灰色，或浅棕色粗至细粉。几无臭，口感粘滑，几乎不溶于乙醇及其他有机溶剂。

增稠剂；胶凝剂；稳定剂；乳化剂。果胶用于果酱、果冻的制造、蛋黄、酱、精油的稳定剂，防止糕点硬化，改进干酪质量，制造果汁粉等。

提高面团的特气性，增强口感。延长保质期，用量参考：面粉量的0.0%-0.8%

粒粒橙及带果肉型饮料，起稳定作用，可解决粒粒橙及含果肉悬浮饮料的分层，粘壁问题，使果肉均匀分布在饮料中，且口感好。

果胶在果酱、果子冻、果冻中起胶凝作用，成品细腻，富有弹性和韧性，增加香味，使口感幼滑爽口，用量参考：0.3%-0.6%。

