

可得然胶厂家

产品名称	可得然胶厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	110.00/1kg
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

可得然胶厂家,可得然胶生产厂家,可得然胶,食品级可得然胶厂家

可得然胶又名 凝结多糖 热凝胶 可得然胶由于其良好的加工适应性如保水性、耐冷冻性、耐热性、粘结性和成膜性等功能用于食品工业各个领域。各种适用于不同食品的特殊制剂已得到开发应用。凝胶多糖既可以作为食品添加剂又可作为食品主成分应用到食品中。

凝结多糖的悬浮液经加热可形成无色、无味道、无气味的凝胶,它不同于一般的胶凝剂,除加热外,还需要其他条件使之形成凝胶(如加热后冷却,ca²⁺的存在,或特定的pH和蔗糖浓度)。凝结多糖这种独特的凝胶特性,使它在食品工业中具有特殊用途。

面类食品。如汤面,方便面等面食,增加弹力、嚼感,防止煮烂、粘糊、汤水混浊等。标准使用量,对小麦粉使用量0.1~1%。

水产加工制品。使食品富有弹性,改善食感,防止煮烂,替代鱼肉,提高成品率。标准使用量0.1~1%。

肉类食品。如香肠,火腿肉等,提高保水、结实性,改善食感,使香肠等的乳胶更具安定性。标准使用量0.1~1%。

熟食、点心类。如汉堡包、炸鸡、饺子、烧卖。提高保水性、食品品质、食感,改良各类食品,除大豆蛋白味等。标准使用量0.2~2

