

果胶生产厂家

产品名称	果胶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	85.00/kg
规格参数	品牌:果胶生产厂家 型号:食品级果胶 产地:山东果胶
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

果胶厂家 果胶生产厂家 果胶价格

【产品简介】

中文名称：果胶

英文名称：pectin

CAS：9000-69-5

EINECS：232-553-0

分子式：C₅H₁₀O₅

分子量：150.1299（2）用途，用量参考

果酱、果子冻、果冻：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%。

棒冰、冰淇淋：起乳化稳定作用，成品口感细腻，清爽。用量参考：0.1%-0.2%

酸奶，乳酸菌，果汁：

起稳定。增稠作用，可延长制品的保存期，具有天然水果风味，用量参考：0.1%-0.3%

熔烤食品：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0.3%-0.8%果胶作为一种的食品添加剂，广泛地用于食品工业中，它是优良的胶凝剂、稳定剂、增稠剂、悬浮剂、乳化剂，当某种食品需要在质地上给人以“完全天然材料”的印象时，主要就是得益于果胶的效应。

化学结构：主要由大量的 β -D-半乳糖醛酸单位组成，它们以 β -1,4糖苷键相连接成为线型长链，其中半乳糖醛酸单位中C6的羧基可以以游离态—COOH存在，也可以以成盐状态—COO⁻、酰胺态—CONH₂以及甲酯状态—COOCH₃等形式存在。