

低脂果胶生产厂家

产品名称	低脂果胶生产厂家
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:低脂果胶生产厂家 型号:食品级低脂果胶 产地:山东低脂果胶
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

低脂果胶厂家 低脂果胶生产厂家 低脂果胶价格

果胶简介

果胶根据我国食品添加剂食用卫生标准（GB2760-1996）中规定：果胶可按生产需要适量用于各类食品。果胶可用于果酱、果冻的制造；防止糕点硬化；改进干酪质量；制造果汁粉等。高脂果胶主要用于酸性的果酱、果冻、凝胶软糖、糖果馅料以及乳酸菌饮料等。低脂果胶主要用于一般的或低酸味的果酱、果冻、凝胶软糖以及冷冻甜点，色拉调味酱，冰淇淋、酸奶等。

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

焙烤食品：提高面团的透气性，增强口感，延长保质期。用量参考：面粉量的0.3-0.8

使用方法：

将果胶和3---4倍的细白糖拌匀，加入80的纯净水搅拌溶解，溶解浓度2.5-4，溶解好后按比例加入各种制品中。