

凝结多糖生产厂家

产品名称	凝结多糖生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	180.00/kg
规格参数	品牌:凝结多糖生产厂家 型号:食品级凝结多糖 产地:山东凝结多糖
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

凝结多糖厂家 凝结多糖生产厂家 凝结多糖价格

可得然胶（Curd lan），又称热凝胶，凝结多糖，

外观：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。

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。

溶解性

可得然胶不溶于水，但能在冷水中很容易分散，经高速搅拌处理后能形成更均匀的分散液、可得然胶能完全溶解于氢氧化钠、磷酸三钠、磷酸三钙等pH12以上的碱性溶液中，不溶于酒精及其它几乎所有的有机溶液。

凝胶性

功能特性

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(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（食品）等的制作中。