

# 食品级苹果果胶厂家

产品名称	食品级苹果果胶厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	90.00/公斤
规格参数	品牌:苹果果胶厂家 型号:食品级苹果果胶 产地:山东苹果果胶
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

苹果果胶厂家 苹果果胶生产厂家 苹果果胶价格

苹果果胶简介

中文名称:果胶

英文名称:pectin

英文别名 : 2,3,4,5-Tetrahydroxypentanal; pentose

CAS号:9000-69-5

分子式:C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>

分子量:150.1299

胶凝度 : 150度 ± 5度 ( US--SAG )

酯化度 : 65%-70%

半乳糖醛酸 : > 65%

外观 : 米白色至淡黄色粉末

ph ( 1%水溶液 ) 2.8 ± 0.2%

水份 < 12%

灰份 < 3%

天然果胶类物质以原果胶、果胶、果胶酸的形态广泛存在于植物的果实、根、茎、叶中，是细胞壁的一种组成成分，它们伴随纤维素而存在，构成相邻细胞中间层粘合物，使植物组织细胞紧紧黏结在一起。原果胶是不溶于水的物质，但可在酸、碱、盐等化学试剂及酶的作用下，加水分解转变成水溶性果胶。

## 用途

果胶物质是植物细胞壁成分之一，存在于相邻细胞壁间的胞间层中，起着将细胞粘在一起的作用。不同的蔬菜，水果口感有区别，主要是由它们含有的果胶含量以及果胶分子的差异决定的。柑橘、柠檬、柚子等果皮中约含30%果胶，是果胶的丰富来源。按果胶的组成可有同质多糖和杂多糖两种类型：同质多糖型果胶如D-半乳糖、L-阿拉伯聚糖和D-半乳糖醛酸聚糖等；杂多糖果胶常见

，是由半乳糖醛酸聚糖、半乳糖和阿拉伯聚糖以不同比例组成，通常称为果胶酸。不同来源的果胶，其比例也各有差异。部分甲酯化的果胶酸称为果胶酯酸。天然果胶中约20%~60%的羧基被酯化，分子量为2万~4万。果胶的粗品为略带黄色的白色粉状物，溶于20份水中，形成粘稠的无味溶液，带负电。果胶广泛用于食品工业，适量的果胶能使冰淇淋、果酱和果汁凝胶化。

果胶是一种天然高分子化合物，具有良好的胶凝化和乳化稳定作用，已广泛用于食品、医药、日化及纺织行业。柚果皮富含果胶，其含量达6%左右，是制取果胶的理想原料。果胶分果胶液、果胶粉和低甲氧基果胶三种，其中尤以果胶粉的应用为普遍。从柚皮中可以制取果胶粉和低甲氧基果胶。

## 果胶应用

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、糖果馅心以及乳酸菌饮料等。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

### （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%

烘烤食品：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%

### （3）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。