

食品级高脂果胶厂家

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 食品级高脂果胶厂家 |
| 公司名称 | 山东爱采生物科技有限公司 |
| 价格 | 85.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:高脂果胶厂家 型号:食品级高脂果胶 产地:山东高脂果胶 |
| 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

高脂果胶厂家 高脂果胶生产厂家 高脂果胶价格

高脂果胶简介：

果胶为白色或带黄色或浅灰色，或浅棕色粗至细粉。几无臭，口感粘滑，几乎不溶于乙醇及其他有机溶剂。

高脂果胶作用用途：

果胶(Pectin)是一组聚半乳糖醛酸。它具有水溶性,工业上即可分离,其分子量约5万—30万。在适宜条件下其溶液能形成凝胶和部分发生甲氧基化(甲酯化,也就是形成甲醇酯),其主要成分是部分甲酯化的 $\alpha(1,4)$ -D-聚半乳糖醛酸。残留的羧基单元以游离酸的形式存在或形成按、钾钠和钙等盐。

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。

高脂果胶用途：

高脂果胶用作增稠剂;胶凝剂;稳定剂;乳化剂。果胶用于果酱、果冻的制造、蛋黄、酱、精油的稳定剂，防止糕点硬化，改进干酪质量，制造果汁粉等。

高脂果胶限量：

干酪8;罐装的蘑菇、芦笋、青豆、罐装的水果基质，婴幼儿食品、胡萝卜、冷饮10;罐装的沙丁鱼、鲭鱼20;稀奶油、乳脂干酪5;汤羹按GMP。

