食品级低脂果胶厂家

产品名称	食品级低脂果胶厂家
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:低脂果胶厂家 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

果胶颜色和性质：果胶为白色或带黄色或浅灰色、浅棕色的粗粉至细粉，无臭，口感黏滑。溶于20倍水，形成乳白色粘稠状胶态溶液，呈弱酸性。

果胶作用：

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。

增稠剂；胶凝剂；稳定剂；乳化剂。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。

（2）用途，用量参考

果酱、果子冻、果冻：起胶凝作用，用量参考：0.3%-0.6%。

棒冰、冰淇淋：起乳化稳定作用。用量参考：0.1%-0.2%

酸奶，乳酸菌，果汁：起稳定。增稠作用用量参考：0.1%-0.3%

熔烤食品：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°C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。

警 示：（不可直接食用）

贮存方法：本品须防潮、防晒，应储存于干燥阴凉处。