

# 食品级果冻粉厂家

产品名称	食品级果冻粉厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	80.00/公斤
规格参数	品牌:果冻粉厂家 型号:食品级果冻粉 产地:山东果冻粉
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

果冻粉厂家 果冻粉生产厂家 果冻粉价格

果冻粉：以纯卡拉胶为主，经复配而成的一种胶凝剂，用于生产果冻粉、布丁。制成品具有口感清爽，透明度好，析水少、柔韧有弹性等特点

果冻粉，一种做果冻的材料。一般是用琼脂、鱼胶粉（吉利粉）或者明胶、香精和糖做成的。可以直接做果冻。用其他材料（比如鱼胶粉）制作时需要添加果汁或饮料。

操作要点：

- 1、使用量为0.5-0.8%，用量越多凝胶的强度韧性越高。
- 2、将称量后的果冻粉与白砂糖、甜味剂、柠檬酸钠等干物质混合均匀，搅拌状态下加入冷水中。
- 3、加热至沸腾（95-100℃），维持沸腾5-10分钟并均匀搅拌。
- 4、趁热过滤（80-120目筛网）。
- 5、降温至65-70℃，加入果汁、柠檬酸、香精、色素等配料，使PH值不低于3.7-3.8。
- 6、之后灌装入杯，封口（切忌高温时加入配料）。
- 7、巴氏消毒：在85℃水浴中杀菌15-20分钟，之后立即投入冷水中冷却，尽量避免长时间高温破坏胶体。

8、风干后包装。