

结冷胶厂家 结冷胶用途用量

产品名称	结冷胶厂家 结冷胶用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	品牌:结冷胶厂家 型号:食品级结冷胶 产地:山东结冷胶
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

结冷胶厂家 结冷胶生产厂家 结冷胶价格

依据不同的产品特性，可分为耐酸性高酰基结冷胶，高粘性高酰基结冷胶和稳定悬浮型高酰基结冷胶。可分别广泛应用于，酸性乳饮料/果汁饮料等；植物牛奶中；和牛奶果粒悬浮饮品。

结冷胶是一种以少动鞘氨醇单胞菌为产生菌，以单糖或双糖为原料经特定的生物发酵和先进的提炼、干燥、粉碎生产工艺技术生产的一种新型的高分子凝胶性微生物胞外多糖。结冷胶主要产品分为低酰基和高酰基两种。结冷胶分子的基本结构是一条主链，由重复的四糖单元构成，参与形成的单糖有D-葡萄糖、D-葡萄糖醛酸、D-葡萄糖及L-鼠李糖，如图1a所示。在这种多糖的天然形式中，每单位约有1.5个O-酰基基团，其中每单位有1个O-甘油酰取代基，每隔一个单位有1个O-乙酰取代基。这种天然形式的结冷胶我们称为高酰基结冷胶。相对分子量100-200万左右，酰基很容易在高温状态下被碱脱除，从而由天然形式的结冷胶得到脱酰基形式的产品，如图1b所示。我们称之为低酰基结冷胶。相对分子量50万左右。

高酰基结冷胶为类白色粉末，并具有以下特性：凝胶后具有的弹性；具有良好的分散和水合特性；具有低的蛋白反应和酸稳定性；具有很好假塑性，赋予产品良好的口感。高酰基结冷胶的应用:高酰基结冷胶的胶体溶解性对阳离子敏感性相对弱些，可与一价、二价可溶性盐复配使用，胶体的悬浮、稳定性作用也需要阳离子的辅助作用，溶胶温度85 以上，适用PH范围3.4-7.5。常应用于非透明的饮料或食品中：乳制品、粗粮饮料、植物蛋白饮料、鲜榨果汁或蔬菜汁饮品、保健饮料、肉制品等。也可与CMC、瓜尔胶、微晶纤维素、果胶、卡拉胶等胶体复配使用以拓宽其应用范围。

包装、储存、保质期：

本产品采用纸板桶内衬食品级聚乙烯塑料袋或复合纸袋包装，每桶或袋净重25KGS。存放在通风、阴凉、干燥的室内，原始密封保存条件下保质期不低于24个月，超过24个月使用前必须经重新检测合格方可使用。

