

凝结多糖厂家 凝结多糖生产厂家

产品名称	凝结多糖厂家 凝结多糖生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	182.00/公斤
规格参数	品牌:凝结多糖厂家 型号:食品级凝结多糖 产地:山东凝结多糖
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

凝结多糖厂家 凝结多糖生产厂家 凝结多糖价格

1产品简介

可得然胶(Curd

lan), 又称热凝胶, 凝结多糖, 是由微生物产生的, 以 α -1,3-糖苷键构成的水不溶性葡聚糖, 是一类将其悬浊液加热后既能形成硬而有弹性的热不可逆性凝胶又能形成热可逆性凝胶的多糖类的总称。中国于2006年5月批准了可得然胶作为食品添加剂, 可用于生干面制品、生湿面制品、方面制品、豆腐类制品、熟肉制品、西式火腿、肉灌肠类食品中。

2产品性状

凝结多糖的悬浮液经加热可形成无色、无味道、无气味的凝胶, 它不同于一般的胶凝剂, 除加热外, 还需要其他条件使之形成凝胶(如加热后冷却, Ca^{2+} 的存在, 或特定的pH和蔗糖浓度)。凝结多糖这种独特的凝胶特性, 使它在食品工业中具有特殊用途。

3产品用途

1.2在面制品中的应用

凝胶多糖应用于中华面、荞麦面、切面时, 可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度等, 改善口感、热水溶胀、减少煮烂、减轻汤汁混蚀。使用量为小麦粉的0.3~1%, 常用量0.4%。调制时先将凝胶多糖与小麦粉混合均匀, 再与其它原料混合均匀制面。豆腐是日本和中国的传统食品, 它具有柔软的质构, 将4%的凝胶多糖与豆腐凝固剂混合使用于豆乳中, 挤压加热可制得豆腐面, 赋予它不同的质构, 并且还可将豆腐进行高温, 也可冷藏。

1.3在水产制品中的应用

凝胶多糖用于水产制品，如鱼肉糕、油炸鱼肉糕、鱼肉圆、冷冻鱼肉糜等，可以增强制品弹性、有咬头，同时使其硬度增加便于成型操作。使用量一般为鱼肉糜量0.7%。使用时先将凝胶多糖调制低强度凝胶，再加入鱼肉糜中。

1.4在烘烤制品中的应用

利用凝胶多糖的保湿保鲜和保型特点，也可将其添加到糕点如蛋糕、奶酪饼等中。加工时外观不凹陷，加工后保湿性良好，即使进行冷藏也不会产生老化发沙现象，使用量一般0.1~0.4%。凝胶多糖用于面包、馅饼的流动性馅心，由于胶凝作用可使其保持适当的形状，便于操作。改变其添加量可对其硬度和保型性进行调节。如蜂蜜、奶油、沙司类风味馅心，使用量一般为2~5%。

4用途领域

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。

2、医药：保健食品、填充剂、医药原料等。3、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。4、烟草制品：可代替甘油作烟丝的加香、防冻保湿剂。5、化妆品：洗面乳、霜、化妆水、洗发水、面膜等。6、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料、兽药产品等。