

魔芋果冻粉 魔芋胶 食品级

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 魔芋果冻粉 魔芋胶 食品级 |
| 公司名称 | 襄樊天源协力魔芋有限公司 |
| 价格 | 68.00/公斤 |
| 规格参数 | 主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:天源协力 |
| 公司地址 | 中国 湖北 襄樊市 湖北省襄樊市高新区长虹北路紫贞街二号 |
| 联系电话 | 086 0710 3239533 18986389288 |

产品详情

| | | | |
|--------|---------|--------|----------------|
| 主要有效成分 | 魔芋胶 | 级别 | 食品级 |
| 品牌 | 天源协力 | 有效物质含量 | 80 (%) |
| 产品规格 | TYD系列 | 执行标准 | GB/T18104-2000 |
| 主要用途 | 食品凝胶类产品 | | |

魔芋果冻粉产品技术指标、规格及价格表

| 指标 | 产品规格 | 凝胶强度 | 用量 | 价格 |
|-------|--------|------------------------|---------|------|
| 产品名称 | | (kg/cm ²) | (%) | 元/kg |
| | tyd-aa | 1200 | 0.5-0.7 | |
| | tyd-ab | 800 | 0.5-0.7 | |
| 魔芋果冻粉 | tyd-ac | 600 | 0.5-0.7 | |
| | tyd-ad | 150 | 0.5-0.7 | |
| 布丁粉 | tyb-a | 750 | 0.5-0.8 | |
| | tyb-b | 350 | 0.5-0.8 | |

备注：可根据客户特定要求指标提供相对应产品，但价格随之而变动。

产品特点：速凝、耐热、抗收缩、水析少、凝胶坚固、有韧性、口感爽脆、晶莹透明、风味释放能力强。

应用范围：aa型适用于高透明免滤果冻；ab型适用于高透明高硬度免过滤果冻；ac型适用于各种果冻、奶冻、布丁等；ad型适用于普通果冻粉。参考用量：果冻参考用量；（以产品总量计）0.5-0.7%

参考配方：

果味果冻

| 原料名称 | 百分比 (%) | 以吨产品计所需要量 (kg) |
|--------|------------|----------------|
| 白砂糖 | 13 ~ 15 | 130 ~ 150 |
| tyd-aa | 0.5 ~ 0.7 | 5 ~ 7 |
| 柠檬酸 | 参照附表 | / |
| 柠檬酸钠 | 参照附表 | / |
| 山梨酸钾 | 0.03 | 0.3 |
| 水果香精 | 0.05 ~ 0.1 | 0.5 ~ 1 |
| 加水至 | 100 | 1000 |

布丁 (奶冻)

| 原料名称 | 百分比 (%) | 以吨产品计所需要 (kg) |
|-------|------------|---------------|
| 白砂糖 | 13 ~ 15 | 130 ~ 150 |
| tydac | 0.5 ~ 0.7 | 5 ~ 7 |
| 白色素 | 0.05 | 0.5 |
| 柠檬酸 | 参照附表 | / |
| 柠檬酸钠 | 参照附表 | / |
| 山梨酸钾 | 0.03 | 0.3 |
| 水果香精 | 0.05 ~ 0.1 | 0.5 ~ 1 |
| 加水至 | 100 | 1000 |

果冻粉使用量与调酸参考比例

| 果冻粉 (%) | 柠檬酸 (%) | 柠檬酸钠 (%) |
|---------|---------|----------|
| 0.5 | 0.10 | 0 |
| | 0.14 | 0.02 |
| | 0.18 | 0.04 |
| 0.55 | 0.12 | 0 |
| | 0.16 | 0.02 |
| | 0.20 | 0.04 |
| 0.6 | 0.14 | 0 |
| | 0.18 | 0.02 |
| | 0.22 | 0.04 |
| 0.65 | 0.16 | 0 |
| | 0.20 | 0.06 |
| 0.7 | 0.18 | 0 |

| | | |
|------|------|------|
| | 0.30 | 0.06 |
| 0.75 | 0.20 | 0. |
| | 0.30 | 0.05 |
| 0.8 | 0.22 | 0 |
| | 0.30 | 0.04 |

工艺技术要点

1、把白砂糖与果冻粉干拌混合均匀，慢慢撒入约有80~90%冷水的配料锅中；边加热边搅拌至温度达85℃，保温搅拌溶解10~15分钟，趁热用60~100目滤布过滤（奶冻：60-80目；透明果冻：80-100目）。2、其他辅料用适量温水溶解均匀，加入胶液中，3、降温至80℃以下加入酸液，加水定容，搅拌均匀。4、常规、灌封、杀菌（85℃，20分钟）。备注：1、果冻粉的溶解温度不宜过高，最好不超过90℃，否则易造成予凝胶反应，而达不到果冻应有的品质。2、生产普通果冻或使用免滤粉可不过滤。3、配方中白砂糖可用其他甜味剂部分或全部替代。4、果冻成品的pH值一般高于4.0，否则会影响成品的凝胶强度。5、生产奶冻时白色素用少量软化水或纯净水化开。6、在煮料过后尽量避免加入生水、冷水。