

# 食品级果胶分解物价格

产品名称	食品级果胶分解物价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	88.00/公斤
规格参数	品牌:果胶分解物价格 型号:食品级果胶分解物 产地:山东果胶分解物
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

果胶分解物厂家 果胶分解物生产厂家 果胶分解物价格

产品名称：果胶分解物

性状：白色粉末

用途：

食品添加剂-防腐剂

果胶分解物 性质

化学性质

主要成分为半乳糖醛酸(C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>7</sub>=194.14)和低聚半乳糖醛酸。淡褐色至褐色液状或糊状物，有柔和的无刺激性酸味，与有机酸盐合用有缓冲作用。其结晶有两种形态， $\alpha$ 型为带有一个水分子的针状结晶，熔点159℃，溶于水，微溶于乙醇； $\beta$ -型熔点166℃，与盐酸共热会生成糠醛。在Ph5.5以下，对大肠杆菌、革兰氏阳性菌和阴性菌，尤其是乳酸菌有很强的抑菌作用。对食品有提高风味和调味作用。溶于水，不溶于乙醇和油脂。

生产方法

由葡萄柚(Citrus paradisi)和苹果(Malus pumila)等果皮经压榨后，粕中所含的原果胶在由酵母分泌的酶作用下所得的酶解物，再经提纯而得。

用途

防腐剂。用于酸渍蔬菜、牛肉饼、浇汁类、羹汤制品等。适用于pH < 6的产品。在法国用于酪蛋白分解物的保健食品。

包装与贮存：

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。