

果冻粉生产厂家

产品名称	果冻粉生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	70.00/kg
规格参数	品牌:果冻粉厂家 型号:果冻粉生产厂家 产地:江苏果冻粉厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

果冻粉厂家,果冻粉生产厂家,果冻粉,果冻粉添加量,果冻粉标准

果冻亦称嗜喱，它的外观晶莹剔透，口感软滑，是一种低热能高膳食纤维的健康食品。果冻的生产原料主要是白糖、卡拉胶、甘露胶、钙、钠、钾盐等。果冻的胶体是由卡拉胶、甘露胶混糖煮沸后冷却凝结而成，卡拉胶是海藻类植物，甘露胶是从天南星科植物中抽提出的葡甘聚糖，都是天然植物多糖，两者皆属水溶性膳食纤维。其他原料还有用面粉、牛奶、鸡蛋、水果等制成。

别名：果冻粉

分子式：C₆H₁₂O₆

型号：食品级

主要有效成分：果冻粉

产品英文名称：beta-D-Fructopyranose

有效物质含量：99

主要用途：增稠剂

1、白砂糖与稳定剂、柠檬酸钠、山梨酸钾干拌混合均匀，然后慢慢撒入约有80%冷水的配料锅中，边搅拌边加热至温度达95 左右，并在此温度下保温溶解10分钟，趁热用80-100目滤布过滤，冷却降温至70-80 ，待用。

2、灌装前5分钟，加入柠檬酸、苹果酸、香精，搅拌均匀，马上灌装。

3、灌装后马上冷却至常温，然后包装。