

果胶生产厂家

产品名称	果胶生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	90.00/kg
规格参数	品牌:果胶厂家 型号:果胶生产厂家 产地:江苏果胶厂家
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

果胶厂家,果胶生产厂家,果胶,果胶添加量,果胶标准

中文名称:果胶

英文名称:pectin

英文别名 : 2,3,4,5-Tetrahydroxypentanal; pentose

CAS号:9000-69-5

分子式:C₅H₁₀O₅

分子量:150.1299

胶凝度 : 150度plusmn;5度 (US--SAG)

酯化度 : 65%-70%

半乳糖醛酸 : > 65%

外观 : 米白色至淡黄色粉末

将果胶和3---4倍的细白糖拌匀，加入80 的纯净水搅拌溶解，溶解浓度2.5%-4%，溶解好后按比例加入各种制品中。果胶是植物中的一种酸性多糖物质，它通常为白色到淡黄色粉末，稍带酸味，具有水溶性，工业上即可分离，其分子量约5万—30万，主要存在于植物的细胞壁和细胞内层，为内部细胞的支撑物质

。在食品上作胶凝剂，增稠剂，稳固剂，悬浮剂，乳化剂，增香增效剂

应用领域：

(1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05。(2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感(3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。(4) 果汁、酒类等，分散剂。(5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。(6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂。