

# 食品级 豆腐王 葡萄糖酸 内酯

产品名称	食品级 豆腐王 葡萄糖酸 内酯
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	18.00/千克
规格参数	级别:食品级 含量:99 用途:增筋剂
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

葡萄糖酸内酯（豆腐王）平稳和黏合剂、怪味剂、抗氧化剂

葡萄糖酸内酯可做为防垢剂、膨松剂、防腐剂等，在北豆腐、美白牙膏、酵母菌商品中具有的运用。传统式的豆制品是用熟石膏和卤料点成的，熟石膏和卤料更强的设备——葡萄糖酸内酯。

用以当代制作工艺豆制品

用它触发的豆制品更为鲜嫩，味儿好。

豆腐王别名：葡萄糖酸- 内酯

化学式：C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>6</sub>

相对分子质量：178.14

1%溶液pH相当于3.5，2h后变成pH2.5。本产品用5%~10%的硬脂酸钙涂敷后，即使用以吸水性商品中，

也很平稳。它约于153 溶解。

乳白色晶体或晶形粉末状,几乎无臭,味先甜后酸,溶于强电解质,不溶解医用。

本商品是优质食用添加剂,用以蛋白黏合剂,酸碱性剂,膨松剂,冷藏食品防腐剂食用香料黏合剂色彩维持剂等.用以食品类。可用以鱼类、虾类冷藏,需求量为0.1g/kg,残余量低于0.01mg/kg;用以火腿肠(肉肠)、鱼浆产品、果汁、豆类食品(豆腐脑、豆腐花),使用量3.0g/kg;本产品与碳酸氢钠按2:1混和成发孝粉,可用以制作饼干、吐司面包、生日蛋糕,使用量约为面粉的0.13%。平稳和黏合剂、怪味剂、抗氧化剂。

## 应用常见问题

(1) 本产品在溶液中水解反应造成葡萄糖酸,使蛋白凝结,实际效果比碳酸氢钙、氯化钙及盐卤好。用本产品制取的豆制品保水溶性好,材质细致、软嫩爽口,并具备防腐蚀功效。(2) 做为食品防腐剂,对黄曲霉菌及一般病菌具备防腐蚀功效,可用以鱼、肉、禽、虾等的防腐蚀冷藏,使产品外型光泽度、不褐变,与此同时可维持肉质地的延展性。(3) 做为松散剂,本产品与碳酸氢钠配伍,混和做成发孝粉。加温时葡萄糖酸与碳酸氢钠反映,造成二氧化碳,蓬松效果非常的好,无臭味。尤其合适用以点心、油炸食物等。

应用标准及需求量(1)《食品添加剂使用卫生标准》(GB2920-1996)要求:可用以鱼类、虾类冷藏,需求量为0.1g/kg,残余量低于0.01mg/kg;用以火腿肠(肉肠)、鱼浆产品、果汁、豆类食品(豆制品、豆腐花),使用量3.0g/kg;用以发孝粉,可按生产制造需求适当应用。(2) FAO/WHO(1984)要求:可用以午餐肉罐头、肉沫、3g/kg。(3) 具体应用参照 制作豆腐时,按1公斤豆乳加本产品2.5~2.6g。可先将本品溶解少许水,随后添加豆乳中,或将加好本产品的豆乳装罐,隔水加热至80 ,维护15min,就可以化作豆制品。 本产品与碳酸氢钠按2:1混和成发孝粉,其使用量可占怪味剂的50%~70%。可用以曲奇饼干、炸面卷及吐司面包等,特别是在适用生日蛋糕,使用量约为面粉的0.13%。 午餐肉罐头、火腿肠、红肠等添加0.3%本产品,可使产品颜色艳丽,持水溶性好,颇具延展性,且具备防腐蚀功效。做为抗氧化剂,可用以果汁或别的浆水果汁酒,添加本产品能避免转化成酒石。用以乳制品,可避免乳石转化成。 本产品可用以果肉饮料及水晶果冻等做为怪味剂,也可以与碳酸氢钠配置成饮品,并且能迟缓地水解反应出葡萄糖酸,具备清爽爽口的特性。