

可得然胶食品级凝胶多糖 凝结多糖

产品名称	可得然胶食品级凝胶多糖 凝结多糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	175.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:防腐剂 含量:99
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

可得然胶(Curdlan)，又称:凝结胶、凝胶多糖、热凝胶、凝结多糖

性质:悬浮液经加热形成无色的凝胶。

凝结多糖为:白色粉末。

可用于食品、饮料，生干面制品、生湿面制品、方面制品、豆腐类制品、熟肉制品、西式火腿、肉灌肠类食品中。

- 1、面制品:馒头、面包、糕点、饼干、挂面、方便面等;参考添加量:0.5%~10%
- 2、肉制品:火腿肠、午餐肉、三明治、肉松、馅料等;参考添加量:2.5%~20%
- 3、乳制品:牛奶、豆奶、酸奶等;参考添加量:0.5%~5%
- 4、饮料:各种果汁、碳酸饮料;参考添加量:0.5%~3%
- 5、酒类:添加到白酒、黄酒、啤酒、果酒中;参考添加量:0.5%~10%
- 6、调味品:香辣酱、果酱、酱油、醋、火锅料、方便面汤料等;参考添加量:5%~15%
- 7、冷冻食品:冰糕、冰棍、冰淇淋等;参考添加量:0.5%~5%
- 8、休闲食品:布丁、果冻等;参考添加量:8%~9%