

潍坊市海奥斯生物--可得然胶

产品名称	潍坊市海奥斯生物--可得然胶
公司名称	潍坊市海奥斯生物科技有限公司
价格	150.00/KG
规格参数	海奥斯可得然:1KG/袋 海奥斯可得然:20KG/袋 海奥斯可得然:20KG/桶
公司地址	山东省潍坊市安丘经济开发区昆仑大街33号
联系电话	0536-4316878 13869339880

产品详情

潍坊市海奥斯生物科技有限公司成立于2016年3月25日，注册资本5000万元，位于山东省潍坊市安丘经济开发区。海奥斯致力于为食品和相关行业客户“提供更健康的生物制剂”，公司专注于可得然胶、结冷胶等天然食品添加剂的生产与新产品研发，是集研发、生产、销售为一体的现代化高新技术企业。

可得然胶(Curd lan)，又称热凝胶，凝结多糖，是由微生物产生的，以 α -1,3-糖苷键构成的水不溶性葡聚糖，是一类将其悬浊液加热后既能形成硬而有弹性的热不可逆性凝胶又能形成热可逆性凝胶的多糖类的总称。中国于2006年5月批准了可得然胶作为食品添加剂，可用于面制品、熟肉制品、调理肉制品、魔芋凝胶产品、鱼糜制品、豆制品、仿生食品、肉肠、肉丸虾丸、风味发酵乳、植物蛋白饮料等体系中。

可得然胶是由葡萄糖以 α -1,3-糖苷键形式所构成的水不溶性葡聚糖，分子式为 $(C_6H_{10}O_5)_n$ ， $n > 250$ (400-500)。作为商品，有CD-1型(加有瓜尔豆胶15%)、CD-3型(加有槐豆胶15%)、CD-7型(加有瓜尔豆胶4%、蔗糖脂肪酸酯14%、谷蛋白14%)等多种型号。可得然胶由于分子内部的相互作用与分子间氢键的结合可形成更为复杂的三级结构。X射线衍射分析发现，可得然胶具有 α -三股螺旋结构。可得然胶在加热成高强度胶时，是右手6叠3股螺旋体，能形成稳定的硬棒结构。

可得然胶在食品工业中用途广泛，通常作为稳定剂、凝固剂、增稠剂、持水剂、成膜剂、保型剂等食品改良剂用于肉类食品加工、面类制品、水产制品、预制制品等。在肉类制品加工中应用浓度0.1~1%，可减少水分损失，改善口感，减少脂肪，增加解冻稳定性。在水产制品中可作为蛋白粉的替代品改善口感，增加产量，降低成本。