

# 可得然胶厂家 海奥斯 热凝胶 凝结多糖 食品添加剂增稠剂凝固剂

产品名称	可得然胶厂家 海奥斯 热凝胶 凝结多糖 食品添加剂增稠剂凝固剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	160.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
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

可得然胶简介：

可得然胶是一种多糖聚合物。一般情况下，每个Curdlan分子由300-500个葡萄糖残基组成，平均聚合度为450，相对分子量约为74000，分子式为 $(C_6H_{10}O_5)_n$ ， $n > 250$ 。性状：可得然胶为白色至近白色粉末，无嗅，具有良好的流动性，在干燥状态下保持强的稳定性。用途：由于可得然胶具有在加热条件下形成凝胶且热不可逆的独特性质，在食品行业中有着广泛和性的应用领域。（1）、作为食品品质改良剂应用。1．肉类食品:如香肠、火腿肉、肉丸等。效果：提高保水、结实性，减少冷、热情况下的品质降低，改善食感，使香肠等的乳胶更具安定性。2．水产加工制品，效果：使食品富有弹性，改善食感，防止煮烂替代鱼肉，提高成品率。3．熟食、点心类：如汉堡包、炸鸡、饺子、烧卖。效果：提高保水性、食品品质、食感，改良各类食品，除大豆蛋白味等。4．面类食品:如汤面，方便面等面食。效果：增加弹力、嚼感，防止煮烂、粘糊、汤水混浊等。5．调味汁、酱。效果：增加粘度，防沉淀，提高品质。6．罐头加工食品。效果：防滴漏、渗透，提高品质。7．其他。效果：提高蛋糕冷冻时的保水性，抑制油炸食品的吸油，代替脂肪达到低脂化效果等。（2）、直接使用可得然胶胶体。1．人造食肉、水产品。效果：能再现各类食品素材的口味，提高耐热、耐冷冻性，可代替蛋白及大豆蛋白等。2．豆腐加工。效果：增强耐热、耐冷冻性，改良食感，改善成形。3．脂肪代替胶。效果：熟食、畜肉加工品等食品的低脂肪化。4．其他：如冻胶状食品、食用面膜等。效果：具耐热耐冷冻性，成形性的改善，可加热冻胶状食品，混合在淀粉中能得到新鲜食感。