

# 高脂果胶增稠剂厂家

产品名称	高脂果胶增稠剂厂家
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	120.00/千克
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

高脂果胶简介：

果胶为白色或带黄色或浅灰色，或浅棕色粗至细粉。几无臭，口感粘滑，几乎不溶于乙醇及其他有机溶剂。高脂果胶作用用途：果胶(Pectin)是一组聚半乳糖醛酸。它具有水溶性,工业上即可分离,其分子量约5万—30万。在适宜条件下其溶液能形成凝胶和部分发生甲氧基化(甲酯化，也就是形成甲醇酯),其主要成分部分是部分甲酯化的 $\alpha(1,4)$ -D-聚半乳糖醛酸。残留的羧基单元以游离酸的形式存在或形成按、钾钠和钙等盐。果胶是一种天然高分子化合物，具有良好的胶凝化和乳化稳定作用，已广泛用于食品、日化及纺织行业。柚果皮富含果胶，其含量达6%左右，是制取果胶的理想原料。果胶分果胶液、果胶粉和低甲氧基果胶三种，其中尤以果胶粉的应用为普遍。高脂果胶用途：高脂果胶用作增稠剂;胶凝剂;稳定剂;乳化剂。果胶用于果酱、果冻的制造、蛋黄、酱、精油的稳定剂，防止糕点硬化，改进干酪质量，制造果汁粉等。