

食品级 豆腐王 葡萄糖酸内酯 豆腐凝固剂

产品名称	食品级 豆腐王 葡萄糖酸内酯 豆腐凝固剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	20.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:凝固剂 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

产品名称：葡萄糖酸 内酯

产品介绍：葡萄糖酸 内酯又名豆腐王;白色结晶性粉末;在使用中常作为稳定凝固剂，几乎无臭，味先甜后酸(与葡萄糖酸的味道不同)。易溶于水(60g/100mL)，稍溶于乙醇(1g/100mL)，几乎不溶于，在水中水解为葡萄糖酸及其 α -内酯和 γ -内酯的平衡混合物。1

使用方法：本品可用于各类食品，按生产需要适量使用。

应用效果：稳定凝固剂

参考用量：按生产需要根据GB2760正确添加

适用范围：使用范围及使用量(1)我国《食品添加剂使用卫生标准》规定：可用于鱼虾保鲜，大使用量为0.1g/kg，残留量小于0.01mg/kg;用于香肠(肉肠)、鱼糜制品、葡萄汁、豆制品(豆腐、豆花)，大用量3.0g/kg;用于发酵粉，可按生产需要适量使用。(2)FAO/WHO(1984)规定：可用于午餐肉、肉糜、限量3g/kg。3)实际使用参考

制作豆腐时，按每公斤豆乳加本品2.5~2.6g。可先将本品溶于少量水，然后加入豆乳中，或将加好本品的豆乳装罐，隔水加热至80℃，保护15min，即可凝成豆腐。

本品与碳酸氢钠按2：1混合成发酵粉，其用量可占酸味剂的50%~70%。可用于饼干、炸面卷及面包等，尤其适用于蛋糕，用量约为小麦粉的0.13%。

午餐肉、香肠、红肠等加入0.3%本品，可使制品色泽鲜艳，持水性好，富有弹性，且具有防腐作用，还能降低制品中亚硝胺的生成。

作为螯合剂，可用于葡萄汁或其他浆果汁酒，加入本品能抑制生成酒石。用于奶制品，可抑制乳石生成。

本品可用于果汁饮料及果冻等作为酸味剂，亦可与碳酸氢钠配制成饮料，不仅产气力强，而且能缓慢地水解出葡萄糖酸

保存方法：本品应储存在干燥、通风、清洁良好的环境中。在运输过程中，属非危险品，严防日光照射、雨淋。

有效物质含量：99.0%-100.5%

执行标准：GB7657-2005

保质期：18个月