

# 青岛德慧软糖专用粉食品添加剂生产厂家

产品名称	青岛德慧软糖专用粉食品添加剂生产厂家
公司名称	青岛德慧海洋生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市即墨区蓝谷高新技术产业区开发区山水路26号
联系电话	15063026981 15063026981

## 产品详情

软糖食品生产中不可或缺的高品质专用粉

天然亲水胶体、凝胶强度高、Q弹富有韧性、保水性好

产品特点：

凝胶强度高；Q弹，富有韧、有咀嚼感，口感爽滑；保水性好；煮糖后浇模流动性好；

主要成分：卡拉胶/琼脂

产品适用范围：

中性软糖、酸味软糖、果蔬糕、酸角糕等

使用方法：

- 1、泡胶：将称好的胶粉溶于10-20倍水中，胶体充分吸水溶胀，备用；
- 2、熬煮：在夹层锅中加入糖浆、胶熬煮至105-107℃，关火，再加入酸味剂、香精、色素等，搅拌均匀后迅速浇模即可；
- 3、烘房温度50-60℃，烘烤48小时，包装，成品。

