

高脂/低脂果胶 果冻果酱 食品级 增稠剂 现货直发 免费拿样

产品名称	高脂/低脂果胶 果冻果酱 食品级 增稠剂 现货直发 免费拿样
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	90.00/公斤
规格参数	品牌:鸿韬 性状:白色至浅棕色粉末 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡 道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

特性：乳白色或浅咖啡色超细粉,口味粘滑，基本上无异味.溶解于20倍水,产生奶白色粘稠状胶态水溶液，呈酸性。耐高温性强。基本不溶解于酒精以及它的有机溶液。用酒精、凡士林白砂糖糖浆潮湿，或者与3倍以上的白砂糖混和可提高性溶解度。在酸性溶液中较在碱性溶液中平稳。一般按酯化反应度归类。叔丁基成分超过7%（酯化反应度42.9%）者称之为高脂肪阿拉伯胶。叔丁基成分低于7%（酯化反应度42.9%）者称之为低脂肪阿拉伯胶。高脂肪阿拉伯胶溶液在可溶性糖（如绵白糖）占比超过50%，pH在2.6-3.4范畴能产生非可逆凝胶，凝胶水平随叔丁基成分扩大而增大。其羟基的重要部分是甲酯方式，性能指标随酯化反应度与玻璃化温度而不同。低脂肪阿拉伯胶中，一部分甲酯转换成伯酰胺。不会受到糖、酸的含量危害。但需与Ca²⁺、Mg²⁺等二价金属离子化学交联才可以产生凝胶（因热、拌和而可逆性）

主要用途：苹果酱、水晶果冻，起凝胶作用。用以低甜度食品类，低脂肪阿拉伯胶制作而成的水晶果冻，参照使用量0.3%-0.8%

粒粒橙及带果实型饮品，起平稳功效，可处理粒粒橙及含果实飘浮饮品的分层次、粘壁难题，使果实分布均匀在果汁饮料中，且味道好。