

食品级琼脂粉9002-18-0 琼脂

产品名称	食品级琼脂粉9002-18-0 琼脂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	100.00/千克
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

简介：

琼脂,学名琼胶,英文名agar,又名洋菜、冻粉、燕菜精、洋粉、寒天。琼脂在食品工业的应用中具有一种极其有用的独特性质。其特点:具有凝固性、稳定性、能与一些物质形成络合物等物理化学性质。在古汉语中,琼胶指美味的食物。

产品性状:

琼胶为白色至浅褐色粗粉至细粉,无臭无味,略带光泽.轻而松脆。溶于百倍水,形成乳白色粘稠状胶态溶液,呈弱酸性。耐热性强,几乎不溶于乙醇及其他有机溶剂。用乙醇、甘油、砂糖糖浆湿润,或与3倍以上的砂糖混合可提高溶解性。在酸性溶液中比在碱性溶液中稳定

琼胶根据加热的温度不同可形成两种不同性质的凝胶。将其水分散液(2%以上)加热到54~80 ,然后降温到40 ,可形成一种热可逆的低强度凝胶,重新加热到70 ,胶会再溶解,这一性质类似琼脂。如琼将琼胶加热到80 以上(80~130)几分钟,即形成一种热不可逆的高强度凝胶,冷却到室温后重新加热也不会溶解。形成的热不可逆凝胶室温下质感较脆硬,加热蒸煮时硬度下降,弹性不会下降,久煮不会溶解或软烂。

产品用途:

用途:增稠剂、胶凝剂;稳定剂;乳化剂。用于琼酱、琼冻的制造,蛋黄酱、精油的稳定剂,防止糕点硬化,改进干酪质量,制造琼汁粉等。高酯琼胶主要用于酸性的琼酱、琼冻、凝胶软糖、糖琼馅芯以及乳酸菌饮料等。低酯琼胶主要用于一般的或低酸味的琼酱、琼冻、凝胶软糖,以及冷冻甜点,色拉调味酱、冰激凌、酸奶等。

1.1在肉制品中的应用

琼胶在50~60 的水分吸收率大,这一性质使它适于应用在肉制品中。在肉类加工中,琼胶能改善香肠和火腿的持水性,在汉堡包中加入0.2~1%的凝胶胶,烹调后形成松软、多汁和高产量的汉堡包。另外,利用其薄膜形成性,在汉堡包、炸鸡等表面覆膜,使烧烤过程中产品的重量损失降低,肉汁多而且口感香滑柔软。其覆膜方法是將5%琼胶、0.5%淀粉、94.5%水混合分散均匀,将被覆食品在其中浸渍5~15s,取出后在125~130 油浴中加热30~40s,去油冷却,然后急速冷冻或冷藏,调理时可再行加热烘烤或油炸。

1.2在面制品中的应用

琼胶应用于中华面、荞麦面、切面时,可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度等,改善口感、抑制热水溶胀、减少煮烂、减轻汤汁混蚀。使用量为小麦粉的0.3~1%,常用量0.4%。调制时先将琼胶与小麦粉混合均匀,再与其它原料混合均匀制面。豆腐是日本和中国的传统食品,它具有柔软的质构,将4%的凝胶胶与豆腐凝固剂混合使用于豆乳中,挤压加热可制得豆腐面,赋予它不同的质构,并且还可将豆腐进行高温消毒,也可冷藏。

1.3在水产制品中的应用

琼胶用于水产制品,如鱼肉糕、油炸鱼肉糕、鱼肉圆、冷冻鱼肉糜等,可以增强制品弹性、有咬头,同时使其硬度增加便于成型操作。使用量一般为鱼肉糜量0.7%。使用时先将琼胶调制成低强度凝胶,再加入鱼肉糜中。