

湖北凝结多糖厂家 食品级99% 食品品质改良剂

产品名称	湖北凝结多糖厂家 食品级99% 食品品质改良剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

凝结多糖生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产凝结多糖的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

凝结多糖生产厂家产品介绍详情：

凝结多糖

中文名：凝结多糖

外文名：curdlan

中文别名：可得然胶、凝胶多糖、卡德兰热凝胶

英文别名：curdlan from alcaligenes faecalis

分子量162.14

CAS号：54724-00-4

性状：白色结晶性粉末

用途：作为食品品质改良剂使用。

1. 面类食品。如汤面，方便面等面食,增加弹力、嚼感，防止煮烂、粘糊、汤水混浊等。标准使用量,对小麦粉使用量0.1-1%。
2. 水产加工制品。使食品富有弹性,改善食感,防止煮烂,替代鱼肉,提高成品率。标准使用量0.1-1%。
3. 肉类食品。如香肠,火腿肉等,提高保水、结实性,改善食感,使香肠等的乳胶更具安定性。标准使用量0.1-1%。
4. 熟食、点心类。如汉堡包、炸鸡、饺子、烧卖。提高保水性、食品品质、食感,改良各类食品,除大豆蛋白味等。标准使用量0.2-2%。

包装：25kg/袋