

# 高酰基结冷胶厂家

产品名称	高酰基结冷胶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	150.00/千克
规格参数	品牌:高酰基结冷胶厂家 型号:食品级 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

结冷胶又称凯可胶，是一种高分子线性多糖。耐热、耐酸性能良好，对酶的稳定性亦高。不溶于非极性有机溶剂，也不溶于冷水，但略加搅拌即分散于水中，加热即溶解成透明的溶液，冷却后，形成透明且坚实的凝胶。溶于热的去离子水或整合剂存在的低离子强度溶液，水溶液呈中性。

结冷胶干粉呈米黄色，无特殊的滋味和气味，约于150℃不经熔化而分解。由于结冷胶优越的凝胶性能，目前已逐步取代琼脂、卡拉胶的使用。结冷胶的应用在食品中，如布丁，果冻，白糖，饮料，奶制品，果酱制品，面包填料，表面光滑剂，糖果，糖衣，调味料等。

- 1、结冷胶可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度，也有改善口感、抑制热水溶胀，减少断面和减轻汤汁浑浊等作用，加入到制作饼干的面团中，也可以起到改良饼干的层次，使饼干具有良好的疏松度的作用；
- 2、结冷胶作为稳定剂应用于冰淇淋可提高保型性；
- 3、结冷胶用于蛋糕、奶酪饼中，具有保湿、保鲜和保形的效果；
- 4、结冷胶应用于糖果，可以给产品提供优越的结构和质地，并缩短淀粉软糖胶体形成的时间；也可用于替代果胶制备果酱和果冻，也能用于糕点和水果馅饼填料中；
- 5、在肉制品和蔬菜类制品的加工过程中，添加结冷胶会使其具有清爽的品味，起到弥补产品口味不足的良好作用。

