

低酰基结冷胶厂家

产品名称	低酰基结冷胶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	200.00/千克
规格参数	品牌:低酰基结冷胶厂家 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

结冷胶别名凯可胶、洁冷胶。近白色粉末，无臭无味，在低浓度下可形成凝胶，与黄原胶，槐豆胶以2：2：1复配后所得凝胶其脆度由20%-40%，可用于食品中。结冷胶是由微生物多糖。作为胶凝剂、悬浮剂、增稠剂、稳定剂、乳化剂，结冷胶能单独或结合其它产品复配后使用。与其它胶体材料相比，结冷胶具有如下特征：

- 1、用量小；
- 2、热稳定性和耐酸性；
- 3、呈味性；
- 4、凝胶透明度；
- 5、弹性和硬度的可调性；
- 6、liang hao的配伍性；
- 7、热不可逆。

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；

