

果胶|果胶生产厂家|优质果胶批发|

产品名称	果胶 果胶生产厂家 优质果胶批发
公司名称	郑州鸿祥化工食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市惠济区长兴路
联系电话	0371-53796628 18037511377

产品详情

用途：增稠剂。

- 1) 果酱、果子冻、果冻：起胶凝作用，成品细腻，富有弹性和韧性，增加香味，使口感幼滑爽口，用量参考：0.3%-0.6%。
- 2) 棒冰、冰淇淋：起乳化稳定作用，成品口感细腻，爽滑。用量参考：0.1%-0.2%。
- 3) 酸奶，乳酸菌，果汁：起稳定，增稠作用，可延长制品的保存期，具有天然水果风味，用量参考：0.1%-0.3%。
- 4) 烙烤食品：提高面团的特气性，增强口感。延长保质期，用量参考：面粉量的0.3%-0.8%。

果胶的性状：果胶通常为白色至淡黄色粉末，是高档的天然食品添加剂和保健品。果胶在食品上作胶凝剂，增稠剂，稳定剂，悬浮剂，乳化剂，增香增效剂，在医药保健品上可显著降低血糖，血脂，减少胆固醇，疏通血管。果胶对糖尿病、高血压、便秘，解除铅中毒都存有明显作用，并可用于化妆品，对保护皮肤，防止紫外线辐射，治疗创口，美容养颜都存一定的作用。果胶通常为白色至淡黄色粉末，稍带酸味，溶于水。

果胶的使用方法：将果胶和3-4倍的细白糖拌匀，加入80摄氏度的纯净水搅拌溶解，溶解浓度2.5%-4%溶解好后按比例加入各种制品中。

四、包装、贮存、注意事项：

- 1) 用25KG复合牛皮纸或纸桶内衬防潮塑料袋。在封闭的容器中置于阴凉干燥处保质期36个月（最佳使用期18个月）。
- 2) 在环境温度、密闭、干燥条件下。

果胶生产厂家，果胶报价，果胶批发，果胶生产厂家，果胶长期供应商，果胶批发，供应优质果胶，果胶生产厂家，果胶厂家，果胶价格，果胶生产厂家

我们的宗旨：质量第一，信誉为本。欢迎新老客户致电洽谈！：0371-53796628，18037511377。