

可得然胶|可得然胶生产厂家|优质可得然胶批发|

产品名称	可得然胶 可得然胶生产厂家 优质可得然胶批发
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

可得然胶生产厂家,可得然胶报价,可得然胶用途,优质可得然胶批发,河南可得然胶生产厂家最新价格,郑州可得然胶供应商最新报价,可得然胶增稠剂

一、常规性状:白色或微黄色结晶性粉末。

二、可得然胶的标准使用量:

A.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%。
5. 调味汁、酱。增加粘度,防沉淀,提高品质。标准使用量0.2~2%。
6. 罐头加工食品。防滴漏、渗透,提高品质。标准使用量0.2~1%。
7. 其他。提高蛋糕冷冻时的保水性,抑制油炸食品的吸油,代替脂肪达到低脂化效果等。标准使用量0.2~1%。

B.直接使用可得然胶胶体

1. 人造食肉、水产品。能再现各类食品素材的口味,提高耐热、耐冷冻性,可代替蛋白及大豆蛋白等。标准使用量3~10%。
2. 豆腐加工。增强耐热、耐冷冻性,改良食感,改善成形。标准使用量0.5~5%。
3. 脂肪代替胶。熟食、畜肉加工品等食品的低脂肪化。标准使用量2~4%。
4. 其他。如冻胶状食品、食用面膜等。具耐热耐冷冻性,成形性的改善,可加热冻胶状食品,混合在淀粉中能得到新鲜食感。标准使用量1~10%。

三、可得然胶的特性：

胶体强度:可得然胶的胶体强度随着加热温度的上升而提高。当加热到80℃以上形成热不可逆性的高位凝胶,再继续加热到直至130℃,其胶体强度会不断被提高,胶体强度也随可得然胶的浓度上升而提高。

热稳定性:可得然胶的胶体对热具有很强的稳定性能。在食品加工中及厨房烹饪中煮、炸、微波炉等的高温加热条件下也具稳定性。

耐冷冻性：可得然胶的胶体构造不会因冷冻-解冻而发生变化,故也能被利用在冷冻食品等。

水分离性:可得然胶胶体被直接用于加工食品时,有时会发生水分离现象。水分离会随加热温度的上升而增加,但随可得然胶的浓度增加而减少。水分离现象可用淀粉(不易老化的玉米淀粉、化工淀粉)来添加以达到抑制作用。

可得然胶生产厂家,可得然胶报价,可得然胶用途,可得然胶批发,河南可得然胶生产厂家最新价格,郑州可得然胶供应商最新报价,可得然胶增稠剂

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。