

果冻粉厂家果冻粉添加量

产品名称	果冻粉厂家果冻粉添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	50.00/千克
规格参数	品牌:果冻粉厂家 型号:食品级果冻粉 产地:果冻粉生产厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室(注册地址)
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

果冻粉厂家, 果冻粉生产厂家, 果冻粉, 果冻粉价格, 果冻粉报价

果冻粉作为一种很好的凝固剂,可取代通常的琼脂、明胶及果胶等。用琼脂做成的果冻弹性不足,价格较高;用明胶做成果冻的缺点是凝固和融化点低,制备和贮存都需要低温冷藏;用果胶的缺点是需要加入高溶度的糖和调节适当的pH值才能凝固。果冻粉没有这些缺点,用果冻粉制成的果冻富有弹性且没有离水性,因此,其成为果冻常用的凝胶剂。

本产品是优选上等优质胶体为主原料,辅以各种材料经科学方法复配而成。

适用范围:主要用于中果冻等凝胶性产品。

主要特点:易定型,析水少,无絮状物,无气泡,无异味,口感细腻。

用量和用法:做果冻时在水中加入量为0.6% -0.8% 先将本品与砂糖或本公司复配甜味剂甜赛蜜混合,放入水中搅拌溶化后,边加热边搅拌,当水温在85-95 ,恒温8-10分钟。然后用100目以上的滤布(网)过滤,获清澈透明流动胶体。温度降到80 以下加入香精色素,70 左右加入柠檬酸或苹果酸,入膜,灭菌,封口,冷却后即得成品。

在冰淇淋和雪糕的制作中,卡拉胶可使脂肪和其它固体成分分布均匀,防止乳成分分离和冰晶在制造与存放时增大,它能使冰淇淋和雪糕组织细腻,滑爽可口。在冰淇淋生产中,卡拉胶因可与牛奶中的阳离子发生作用,产生独特的胶凝特性,可增加冰淇淋的成型性和抗融性,提

高冰淇淋在温度波动时的稳定性,放置时也不易融化。

在冰淇淋生产中,卡拉胶虽然不合作为主稳定剂,但它在很低浓度下能作为很好的防止乳清分离的辅稳定剂使用。因为果冻粉虽然会增加体系的黏度,但不能包容足够的胶以稳定体系。刺槐豆胶、瓜尔豆胶以及羧甲基纤维素单独使用或组合使用是较好的主稳定剂,然而它们具有相同的缺点,即在冰淇淋混合物中会导致乳清分离。所以加入果冻粉能抑制这种现象的发生。

果冻粉应用于冰淇淋中应注意:一是可以添加少量淀粉填充,数量多了就有粉质感,口感不佳;二是卡果冻粉用量较少,多用于老化后凝冻过程中。