

可得然胶厂家可得然胶添加量

产品名称	可得然胶厂家可得然胶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	98.00/千克
规格参数	品牌:可得然胶厂家 型号:食品级可得然胶 产地:生产可得然胶厂家
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

可得然胶厂家，可得然胶生产厂家，可得然胶，可得然胶价格，可得然胶报价

特性: 凝胶性、热不可逆特性、弹性、吸水性、热稳定性，耐酸碱性

可得然胶（Curdlan也称热凝胶）是经微生物发酵产生，结构单体为葡萄糖，呈线性结构。常温下可吸水膨胀，不溶于水、乙醇等溶液，可溶解于PH值大于11的碱性溶液。高温后可吸收50倍以上水溶液，形成凝胶。

可得然胶作为食品添加剂，可改善产品的持水性、粘弹性、稳定性、增稠性，明显改善食品的加工储运性能，赋予食品良好的口感。

可得然胶可用于肉制品、肉丸制品、豆腐类制品、仿生素食、烘焙食品等食品中。

低温凝胶：当可得然胶悬浮液加热到55~65℃，再冷却到40℃以下，可形成凝胶强度低的热可逆凝胶，再高温加热可形成高温凝胶。高温凝胶：当可得然胶悬浮液加热到80℃以上时，可形成凝胶强度高的热不可逆凝胶，具有很好热稳定性，在各种加热条件下稳定存在，同时经冷冻解冻循环后，强度也相对稳定。胶体强度随着加热温度的上升而提高，继续加热直至130℃，其胶体强度会不断提高。同样可得然胶浓度的低位凝胶比高位凝胶的胶体强度弱，高位凝胶一旦被粉碎后就不能再恢复到原状。一般情况下在食品加工行业可得然胶以高位凝胶的形式被利用。

可得然胶能溶解于碱性水溶液（可完全溶解于氢氧化钠、磷酸三钠、磷酸三钙等PH12以上的碱性水溶液），不溶于水，但其很容易分散在冷水中经过高速斩拌处理后可形成更为均匀稳定的分散液体系。

1、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有稳定性。

2、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。

3、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。

可得然胶添加效果：

- 1、增加产品出品率，降低成本；
- 2、增加大豆分离蛋白粉和淀粉使用量，降低成本；
- 3、使火腿等口感细腻、表面光亮；
- 4、提高嫩度和切片性；
- 5、提高保水、保油性；
- 6、改善产品结构，使产品富有弹性；
- 7、减少冷藏的失水率，有效延长保质期。

可得然胶在牛肉类制品中的应用：

西冷牛排、酱卤牛肉等各类中西式牛肉制品中，可得然胶的主要添加。

添加工艺：

- 1、可得然胶采用注射形式添加；
- 2、预先分散到注射液；
- 3、使用带有搅拌功能的肉类加工注射机注射。

可得然胶添加效果：

- 1、改善产品结构，提高口感，使产品细腻适口；
- 2、提高产品弹性和嫩度，改善整体结构；
- 3、提高产品出品率，降低成本。

食品工业用途

可得然胶在休闲鱼豆腐、休闲豆制品等即食食品中的应用及添加工艺如下：

- 1、可得然胶先加入到打浆用水中，搅拌均匀，使之充分复水，后续按照正常打浆工艺进行;
- 2、可得然胶先与大豆分离蛋白干粉混匀，其他工序不变。

可得然胶添加效果：

- 1、赋予食品细腻、均匀的口感，减少颗粒感及粉感；
- 2、提高产品的保水性，抑制脱水，减少高温灭菌的出水现象，提高产品弹性、韧性和切片性，改善整体结构。

可得然胶在千叶豆腐中的应用及添加工艺：

在干叶豆腐中，可得然胶主要以干粉的形式添加，添加量为全部馅料的2‰—1‰，添加步骤是将所需的可得然胶用部分水（用去的水要从总水量中扣除）高速斩拌3分钟，然后添加分离蛋白及其他辅料继续斩拌至完成，其它后续加工工序不变。

可得然胶添加效果：

- 1、提高产品的耐冷冻性，减少冷冻黄变现象的发生；
- 2、提高产品韧性，使产品百折不断；
- 3、增加产品的耐烹饪性，使产品更耐炒、耐煮。

可得然胶在酱卤肉制品采用注射形式添加，在其它肉制品中，如火腿、肠类、肉丸等，主要添加工艺如下：

应用实例配方

配方一

成分：可得然胶、魔芋粉、卡拉胶、氯化钾。

适用范围：

豆腐类、熟肉制品、冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）、其他（人造海鲜产品，如人造鲍鱼、人造海参、人造海鲜贝类等）。

使用方法:

在制浆工艺中，以干粉形式添加，可根据生产需要适当调整。

使用效果:

- 1、该产品能与鱼糜、肉、淀粉、大豆蛋白等紧密结合，增强口感、改善食品品质。
- 2、提高物料抱团性，并有增稠、乳化及稳定作用，使结构紧实均一，利于成型。
- 3、提高产品持水保水性，减少高温失水及冷冻冰晶，使切面细腻光滑。
- 4、操作简便，易于控制，能有效提高出品率，增加经济效益。

配方二

成分：可得然胶、魔芋粉、卡拉胶、黄原胶、麦芽糊精、氯化钾。

适用范围：

冷冻鱼糜制品，例如：海鲜鱼丸、鱼糕、鱼卷、鱼香肠、鱼豆腐、蟹肉棒、关东煮、滑类等。

使用方法：

方法一：在制浆工艺中，以干粉形式添加，可根据生产需要适当调整。

方法二：将产品与冰水按1:20的比例混合均匀，快速斩拌1分钟后静置10分钟，制成胶液备用。在制浆工艺结束前添加总物料的8%备用胶液及2%的淀粉，并斩拌均匀。

使用效果：

- 1、显著提升产品的弹性和脆度，使其具有良好的细密度和切片性。
- 2、持水性强，能显著减少冷冻条件下的失水率，抑制黄变现象产生，有效延长货架期。
- 3、提高物料抱团性，增强粘结效果，并有增稠、乳化及稳定作用，使结构紧实均一，利于成型。
- 4、能够改进产品质量、降低生产成本、提高经济效益。
- 5、在鱼糜制品中，例如：关东煮、裹粉鱼排、鱼肉丸、蟹肉棒等，可得然胶主要添加工艺如下：

可得然胶添加工艺：

可得然胶添加效果：

- 1、可替代部分鱼糜，降低成本；

- 2、提高产品表面光亮度，使产品更加美观；
- 3、提高产品口感的细腻度，去除产品粗糙的口感，使产品入口柔和；
- 4、增加冷藏持水率，长时间冷冻保存后产品不产生黄变现象，有效延长货架期。

可得然胶浆液

在仿生素食制品中，例如：素鲍鱼、素海参等，可得然胶以结构主体的形式存在，以可得然胶浆液的形式使用。

可得然胶浆液制备工艺：（以下打浆工艺的产品使用量是以实验室打浆工艺标准示范使用，实际生产可等比例扩大）。

- 1、分别准备可得然胶、变性木薯淀粉、土豆淀粉、植物油、冰水混合物（重量为可得然胶8倍）。
- 2、将可得然胶和60%的冰水混合物放入斩拌机中低速斩拌均匀。
- 3、斩拌均匀后高速斩拌（转速3000转/分钟以上），斩拌过程中不断加入剩余的冰水混合物。直至将冰水混合物全部加入，整个斩拌温度控制在30℃以下。
- 4、斩拌过程中要不断的将斩拌锅侧壁及底部的可得然胶浆液刮到斩拌刀附近，继续斩拌。
- 5、斩拌过程中当可得然胶浆体外观表现为富有质感的粘稠膏状体的状态时，加入植物油继续高速斩拌2分钟。
- 6、斩拌完成后将斩拌刀换成搅拌桨，较后加入淀粉搅拌均匀。
- 7、累计高速斩拌时间控制在15分钟左右。

可得然胶浆液添加工艺：

将按照打浆工艺制成的浆液，按照不同仿生食品的生产工艺要求，完成后续的配料、斩拌填充制模等加工工序。特别提示：可得然胶在仿生素食制品生产过程中也可以同魔芋胶一起使用，分别制做出魔芋胶的浆液和可得然胶的浆液，按照不同的比例混合，做出各种各样、不同口感的素食产品来。