

热凝胶厂家热凝胶添加量

产品名称	热凝胶厂家热凝胶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	110.00/千克
规格参数	品牌:热凝胶厂家 型号:食品级热凝胶 产地:生产热凝胶厂家
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

热凝胶厂家，热凝胶生产厂家，热凝胶，热凝胶价格，热凝胶报价

1.简介

名称:热凝胶

英文名称:Curdlan

其他名称:可得然胶;凝胶多糖

CAS号:54724-00-4

级别:Biotech grade

特性:具有保水性、耐热性、耐冷冻性等

强度:可得然胶的胶体强度随着加热温度的上升而提高。另外,胶体强度也随可得然胶的浓度上升而提高

热凝胶又名凝结多糖,热凝胶的悬浮液经加热可形成无色、无味道、无气味的凝胶,它不同于一般的胶凝剂,除加热外,还需要其他条件使之形成凝胶(如加热后冷却,ca计的存在,或特定的pH和蔗糖浓度)。凝结多糖这种独特的凝胶特性,使它在食品工业中具有特殊用途。

产品性状:

热凝胶为白色至浅褐色粗粉至细粉,无臭无味,略带光泽.轻而松脆。溶于百倍水,形成乳白色粘稠状胶态溶液,呈弱酸性。耐热性强,几乎不溶于乙醇及其他有机溶剂。用乙醇、甘油、砂糖糖浆湿润,或与3倍以上的砂糖混合可提高溶解性。在酸性溶液中比在碱性溶液中稳定

热凝胶根据加热的温度不同可形成两种不同性质的凝胶。将其水分散液(2%以上)加热到54~80℃,然后降温到40℃,可形成一种热可逆的低强度凝胶,重新加热到70℃,胶会再溶解,这一性质类似热凝脂。如热凝将热凝胶加热到80℃以上(80~130℃)几分钟,即形成一种热不可逆的高强度凝胶,冷却到室温后重新加热也不会溶解。形成的热不可逆凝胶室温下质感较脆硬,加热蒸煮时硬度下降,弹性不会下降,久煮不会溶解或软烂。

产品用途:

用途:增稠剂、胶凝剂;稳定剂;乳化剂。用于热凝酱、热凝冻的制造,蛋黄酱、精油的稳定剂,防止糕点硬化,改进干酪质量,制造热凝汁粉等。高酯热凝胶主要用于酸性的热凝酱、热凝冻、凝胶软糖、糖热凝馅芯以及乳酸菌饮料等。低酯热凝胶主要用于一般的或低酸味的热凝酱、热凝冻、凝胶软糖,以及冷冻甜点,色拉调味酱、冰激凌、酸奶等。

1.1在肉制品中的应用

热凝胶在50~60℃的水分吸收率大,这一性质使它适于应用在肉制品中。在肉类加工中,热凝胶能改善香肠和火腿的持水性,在汉堡包中加入0.2~1%的凝胶胶,烹调后形成松软、多汁和高产量的汉堡包。另外,利用其薄膜形成性,在汉堡包、炸鸡等表面覆膜,使烧烤过程中产品的重量损失降低,肉汁多而且口感香滑柔软。其覆膜方法是將5%热凝胶、0.5%淀粉、94.5%水混合分散均匀,将被覆食品在其中浸渍5~15s,取出后在125~130℃油浴中加热30~40s,去油冷却,然后急速冷冻或冷藏,调理时可再行加热烘烤或油炸。

1.2在面制品中的应用

热凝胶应用于中华面、荞麦面、切面时,可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度等,改善口感、抑制热水溶胀、减少煮烂、减轻汤汁混蚀。使用量为小麦粉的0.3~1%,常用量0.4%。调制时先将热凝胶与小麦粉混合均匀,再与其它原料混合均匀制面。豆腐是日本和中国的传统食品,它具有柔软的质构,将4%的凝胶胶与豆腐凝固剂混合使用于豆乳中,挤压加热可制得豆腐面,赋予它不同的质构,并且还可将豆腐进行高温消毒,也可冷藏。

1.3在水产制品中的应用

热凝胶用于水产制品,如鱼肉糕、油炸鱼肉糕、鱼肉圆、冷冻鱼肉糜等,可以增强制品弹性、有咬头,同时使其硬度增加便于成型操作。使用量一般为鱼肉糜量0.7%。使用时先将热凝胶调制成低强度凝胶,再加入鱼肉糜中。

1.4在烘烤制品中的应用

利用热凝胶的保湿保鲜和保型特点,也可将其添加到糕点如蛋糕、奶酪饼等中。加工时外观不凹陷,加工后保湿性良好,即使进行冷藏也不会产生老化发沙现象,使用量一般0.1~0.4%。凝胶胶用于面包、馅饼的流动性馅心,由于热凝胶作用可使其保持适当的形状,便于操作。改变其添加量可对其硬度和保型性进行调节。如蜂蜜、奶油、沙司类风味馅心,使用量一般为2~5%。

1.5在冷冻制品中的应用

热凝胶作为稳定剂应用于冰淇淋可提高其保型性。将热凝胶与其它稳定剂合用效热凝*棒。使用量一般为

0.2~0.3%。一种冰淇淋的配方和操作要点如下:全脂炼乳12、脱脂乳粉8.0、无盐奶油15.5、砂糖3.0、饴糖5.0、蛋黄1.0、乳化剂(OM)0.2、香料(香兰素)0.1、水55、凝胶胶0.2。先将其混合后热处理达85℃,均质(100 MPa)

1.6在其它制品中的应用

热凝胶用于草莓酱、蜂蜜和蛋黄酱等粘稠而不易操作的风味物,可以制作草莓片、蜂蜜片和蛋黄酱片等,这些薄片可以直接作为风味小食品食用,也可以用于夹心、夹馅、卷寿司芯等。蔬菜、水热凝、肉类制品都可以用热凝胶制成薄片状食品。这些食品可进行冷冻保存,并且在使用时加热也不溶化。热凝胶作为生产素食香肠的关键组分,使这种香肠具有全脂香肠的质构味道和口感。它还可代替干酪制品中的脂肪防止酸乳酪和低脂酸性稀奶油的脱水收缩。大多数乳加工的巴氏杀菌温度对热凝胶的热凝胶是合适的。还可将凝胶胶用于制作绿茶风味的热凝冻,这种热凝冻可冷冻保藏,食用前以微波加热。凝胶胶含膳食纤维98.6%,可用作低热、等的功能性食品配料,生产保健食品。

热凝胶是一种高分子化合物,具有良好的凝胶性能,广泛应用于食品添加剂、工业、农业、饲料等行业。具体用途、用法和用量如下:

1. 食品添加剂:热凝胶可以用作增稠剂、乳化剂、稳定剂、结构体形成剂等,广泛应用于果冻、酸奶、果汁、饮料、奶酪、饼干、肉制品等食品中,增强食品的质地、口感和稳定性。
2. 工业:热凝胶可以用于涂料、胶粘剂、油漆、印染等领域,具有优异的黏合性和增稠性,可以改善产品的性能和工艺性能。
3. 农业:热凝胶可以用于土壤固结、土壤改良、植物保护剂等,可以改善土壤结构、提高土壤保水保肥性能,促进植物生长和抗病能力。
4. 饲料:热凝胶可以用作饲料添加剂,可以改善饲料的流动性、稳定性和营养价值,促进动物生长和健康。

使用方法:

1. 食品添加剂:根据不同的食品类型和配方,将热凝胶加入食品中,搅拌均匀,控制用量。
2. 工业:将热凝胶加入涂料、胶粘剂、油漆、印染等原料中,搅拌均匀,控制用量。
3. 农业:将热凝胶加入水中,与土壤混合,控制用量。
4. 饲料:将热凝胶加入饲料中,搅拌均匀,控制用量。

使用量:

1. 食品添加剂:一般建议使用量为0.1%-1%。
2. 工业:使用量根据具体产品和工艺要求进行控制。
3. 农业:使用量一般为50-100kg/亩。
4. 饲料:使用量一般为0.5%-2%。