

结冷胶

产品名称	结冷胶
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	300.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海宝山区月罗路339号
联系电话	021-61558943 13816164085

产品详情

结冷胶

上海甘源实业有限公司优质生产商，结冷胶的厂家电话，结冷胶的cas号，结冷胶的粘度，结冷胶最新报价，结冷胶的价格，结冷胶的作用，结冷胶厂家总代理，结冷胶厂家最新报价，结冷胶的添加量。

英文：gellan gum、cas:71010-52-1

性状

：白色至米黄色粉末，无臭无味，无特殊的滋味和气味，约于150℃ 不经熔化而分解。耐热、耐酸性能良好，对酶的稳定性亦高。不溶于非极性有机溶剂，也不溶于冷水，但略加搅拌即分散于水中，加热即溶解成透明的溶液，冷却后，形成透明且坚实的凝胶。溶于热的去离子水或整合剂存在的低离子强度溶液，水溶液呈中性。

在阳离子存在时，在加热后冷却时生成坚硬脆性凝胶，其硬度与结冷胶浓度成正比，并且在较低的二价阳离子浓度时产生最大凝胶硬度，与黄原胶，槐豆胶以2：2：1复配后所得凝胶其脆度由20%-40%，可用于各类食品中。

特性：

结冷胶具有良好的热稳定性，它能承受多个周期的热处理。结冷胶具有显著的温度滞后性，即胶凝温度远低于凝胶的融化温度。通常胶凝温度于20—50℃ 之间，而融化温度则介于65—120℃ 。胶凝温度和融化温度的大小主要取决于凝胶的形成条件，如阳离子的类型和浓度等。结冷胶的温度滞后性对食品工业具有重要的实用意义。例如，有些制品要求在加工过程中凝胶后再融化；而其他制品要求在热处理过程中凝胶结构保持稳定。

用途

：由于结冷胶优越的凝胶性能，目前已逐步取代琼脂、卡拉胶的使用。结冷胶广泛的应用在食品中，如布丁，果冻，白糖，饮料，奶制品，果酱制品，面包填料，表面光滑剂，糖果，糖衣，调味料等。也用在非食品产业中，如微生物培养基，药物的缓慢释放，牙膏等。

1.结冷胶可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度，业有改善口感、抑制热水溶胀，减少断面和减轻汤汁浑浊等作用，加入到制作饼干的面团中，也可以起到改良饼干的层次，使饼干具有良好的疏松度的作用；

2.结冷胶作为稳定剂应用于冰淇淋可提高保型性；

3.用于蛋糕、奶酪饼中，具有保湿、保鲜和保形的效果；

4.结冷胶应用于糖果，可以给产品提供优越的结构和质地，并缩短淀粉软糖胶体形成的时间；

5.可用于替代果胶制备果酱和果冻，也能用于糕点和水果馅饼填料中；

6.在肉制品和蔬菜类制品的加工过程中，添加结冷胶会使其具有清爽的品味，起到弥补产品口味不足的良好作用。

7.结冷胶可与其他水溶胶一起使用，用于凝胶宠物食品；可与蔗糖、柠檬酸钠、缓慢溶解性酸（脂肪酸、己二酸）等混合成干料，加入沸水中，制成具有极高透明度的热水甜点凝胶，具有入口后快速破碎，风味释放好的特点；

8.可与淀粉结合或部分取代淀粉，用糕点和水果馅饼填料。

根据《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760-1996）规定本品可在各类食品中按正常生产需要适量使用。