苹果果胶

产品名称	苹果果胶
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	330.00/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

苹果果胶

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

英文：apple pectin

性状
：为白色至淡黄色粉末，稍带酸味，溶于水。保健食品主要含有被称作苹果果胶d的颗粒状物质，每粒(10毫克)中的果胶含量相当于6～7个苹果的果胶含量。研究人员发现，在苹果中含有大量的果胶，这种物质对能导致癌症等多种疾病的活性氧具有明显的抑制作用。该产品是将苹果榨汁后的剩余物干燥、煮沸，从中提取出高浓度的果胶汁，并使之固化产生出来的。

用途，用量参考

果酱、果子冻、果冻：起胶凝作用，成品细腻，富有弹性和韧性，增加香味，使口感幼滑爽口，0.3%-0.6%。

棒冰、冰淇淋：起乳化稳定作用，成品口感细腻，滑爽。用量参考：0.1%-0.2%

酸奶，乳酸菌，果汁：
起稳定。增稠作用，可延长制品的保存期，具有天然水果风味，用量参考：0.1%-0.3%

熔烤食品：提高面团的特气性，增强口感。延长保质期，用量参考：面粉量的0.3%-0.8%

用于低糖度食品，低酯果胶制成的果冻，可健胃，增加食量，解除铅中毒，是儿童的保健食品。参考用

量0.3%-0.8%

粒粒橙及带果肉型饮料，起稳定作用，可解决粒粒橙及含果肉悬浮饮料的分层，粘壁问题，使果肉均匀分布在饮料中，且口感好。

使用方法：

将果胶和3---4倍的细白糖拌匀，加入80摄氏度的纯净水搅拌溶解，溶解浓度2.5%-4%溶解好后按比例加入各种制品中。