

苹果果胶厂家 食品级饲料级工业级苹果果胶

产品名称	苹果果胶厂家 食品级饲料级工业级苹果果胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	90.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级苹果果胶厂家 苹果果胶生产厂家 苹果果胶用途

苹果果胶简介：

中文名称:果胶英文名称:pectin果胶(Pectin)是一组聚半乳糖醛酸。在适宜条件下其溶液能形成凝胶和部分发生甲氧基化(甲酯化,也就是形成甲酯),其主要成分是部分甲酯化的 —1,4—D—聚半乳糖醛酸。残留的羧基单元以游离酸的形式存在或形成铵、钾钠和钙等盐。

二、性状

呈白色至黄色粉状,相对分子质量约20000~400000,无味。在酸性溶液中较在碱性溶液中稳定,通常按其酯化度分为高酯果胶及低酯果胶。高酯果胶在可溶性糖含量 60%、pH=2.6~3.4的范围内形成非可逆性凝胶。低酯果胶一部分甲酯转变为伯酰胺,不受糖、酸的影响,但需与钙、镁等二价离子结合才能形成凝胶。添加剂中文名称允许使用该种添加剂的食品中文名称添加剂功能允许使用量(g/kg)允许残留量(g/kg)果胶胶Chemicalbook基糖果胶基糖果中基础剂物质按生产需要适量使用(有特别规定的除外)果胶食品增稠剂按生产需要适量使用(有特别规定的除外)

三、用途

增稠剂;胶凝剂;稳定剂;乳化剂。

用于果酱、果冻的制造,蛋黄酱、精油的稳定剂,防止糕点硬化,改进干酪质量,制造果汁粉等。

高酯果胶主要用于酸性的果酱、果冻、凝胶软糖、糖果馅芯以及乳酸菌饮料等。

低酯果胶主要用于一般的或低酸味的果酱、果冻、凝胶软糖,以及冷冻甜点,色拉调味酱。冰淇淋、酸奶等