

果冻粉厂家 食品级果冻粉

产品名称	果冻粉厂家 食品级果冻粉
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/千克
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

食品级果冻粉厂家 果冻粉生产厂家 果冻粉用途

果冻粉简介：

果冻亦称嗜喱,它的外观晶莹剔透,口感软滑,是一种低热能高膳食纤维的健康食品。果冻的生产原料主要是白糖、卡拉胶、甘露胶、钙、钠、钾盐等。果冻的胶体是由卡拉胶、甘露胶混糖煮沸后冷却凝结而成,卡拉胶是海藻类植物,甘露胶是从天南星科植物中抽提出的葡甘聚糖,都是天然植物多糖,两者皆属水溶性膳食纤维。其他原料还有用面粉、牛奶、鸡蛋、水果等制成。

别名:果冻粉

分子式:C6H12O6

二、性状

速凝、抗收缩、水析适度、凝胶有韧性、口感很好,晶莹透明、风味释放能力强

三、用途

1、使用量为0.5-0.8%,用量越多凝胶的强度韧性越高。2、将称量后的果冻粉与白砂糖、甜味剂、柠檬酸钠等干物质混合均匀,搅拌状态下加入冷水中。3、加热至沸腾(95-100),

维持沸腾5-10分钟并均匀搅拌。4、趁热过滤(80-120目筛网)。5、降温至65-70℃,加入果汁、柠檬酸、香精、色素等配料,使PH值不低于3.7-3.8。6、之后灌装入杯,封口(切忌高温时加入配料)。7、巴氏消毒:在85℃水浴中杀菌15-20分钟,之后立即投入冷水中冷却,避免长时间高温破坏胶体。

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。