

# 柑橘果胶厂家柑橘果胶添加量

产品名称	柑橘果胶厂家柑橘果胶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	170.00/千克
规格参数	品牌:柑橘果胶厂家 型号:柑橘果胶 产地:生产柑橘果胶厂家
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

柑橘果胶厂家, 柑橘果胶生产厂家, 柑橘果胶, 柑橘果胶价格, 柑橘果胶报价

天然果胶类物质以原果胶、果胶、果胶酸的形态广泛存在于植物的果实、根、茎、叶中,是细胞壁的一种组成成分,它们伴随纤维素而存在,构成相邻细胞中间层粘合物,使植物组织细胞紧紧黏结在一起。原果胶是不溶于水的物质,但可在酸、碱、盐等化学试剂及酶的作用下,加水分解转变成水溶性果胶。果胶本质上是一种线形的多糖聚合物,含有数百至约1000个脱水半乳糖醛酸残基,其相应的平均相对分子质量为50000-150000。

苹果果胶为白色或带黄色或浅灰色、浅棕色的粗粉至细粉,几无臭,口感黏滑。溶于20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

苹果果胶凝胶性:

果胶能形成具有弹性的凝胶,不同酯化度的果胶形成凝胶的机制是有差别的,高甲氧基果胶必须在低pH值和高糖浓度中才能形成凝胶,一般要求果胶含量<1%、蔗糖浓度58%-75%、pH2.8-3.5。因为在pH2.0-3.5时可阻止羧基离解,使高度水合作用和带电的粉基转变为不带电荷的分子,从而使分子间的斥力减小,分子的水合作用降低,结果有利于分子间的结合和三维网络结构的形成。蔗糖浓度达到58%~75%后,于糖争夺水分子,致使中性果胶分子溶剂化程度大大降低,有利于形成分子氢键和凝胶

1. 食品添加剂: 柑橘果胶是一种天然的增稠剂、稳定剂、乳化剂、凝固剂和保湿剂,常用于果酱、果冻、甜点、饮料、乳制品、肉制品等食品的生产中。其用量一般为0.1-1%。

