

低酯酰胺化果胶厂家低酯酰胺化果胶添加量

产品名称	低酯酰胺化果胶厂家低酯酰胺化果胶添加量
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:低酯酰胺化果胶厂家 型号:食品级低酯酰胺化果胶 产地:生产厂家
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

低酯酰胺化果胶厂家，低酯酰胺化果胶生产厂家，低酯酰胺化果胶，低酯酰胺化果胶价格，低酯酰胺化果胶报价

低酯酰胺化果胶在食品添加剂中的用途：1.增稠剂：低酯酰胺化果胶可以增加食品的黏度和粘度，提高食品的质感和口感。在果汁、果酱、果冻、蛋糕、糖果、饮料、奶制品、调味汁等食品中广泛应用。2.稳定剂：低酯酰胺化果胶可以防止食品中的固体颗粒沉淀和分层，保持食品的均匀性和稳定性。在奶制品、调味汁、果汁等食品中常被使用。3.乳化剂：低酯酰胺化果胶可以稳定乳化液，防止油水分离，提高食品的品质和口感。在乳制品、沙拉酱、调味汁等食品中广泛应用。

低酯酰胺化果胶在工业中的用途：

- 1.纺织工业：低酯酰胺化果胶可以用作纺织品的印染增稠剂和固色剂。
- 2.造纸工业：低酯酰胺化果胶可以用作造纸过程中的增稠剂和增强剂。
- 3.石油工业：低酯酰胺化果胶可以用作石油开采中的固井剂和钻井液。

低酯酰胺化果胶在农业中的用途：

- 1.土壤改良剂：低酯酰胺化果胶可以增加土壤的保水性和肥力，改善土壤结构。
- 2.植物生长调节剂：低酯酰胺化果胶可以促进植物生长，增强植物的抗逆能力。

低酯酰胺化果胶在饲料行业中的用途：

- 1.饲料添加剂：低酯酰胺化果胶可以增加饲料的黏稠度，提高饲料的品质和口感。
- 2.饲料质量改良剂：低酯酰胺化果胶可以改善饲料的营养价值，增强动物的消化吸收能力。用量：根据不同的用途和食品种类，低酯酰胺化果胶的用量有所不同，一般为0.1%~2.0%。具体用量应根据实际情况进行调整。

低酯酰胺化果胶厂家 低酯酰胺化果胶添加量

低酯酰胺化果胶，是一种食品级的增稠剂、胶体安定剂和乳化剂。它是以果胶或者果胶酸为原料，通过化学方法改性得到的一种新型果胶，与传统的果胶相比，低酯酰胺化果胶无论是在增稠、胶体稳定、乳化、高温稳定性、溶解性等方面都有非常明显的优势。

江苏采薇生物科技有限公司是一家专业从事低酯酰胺化果胶生产的厂家，我们的低酯酰胺化果胶产品具有质量稳定、价格合理、服务完善等优势。我们的低酯酰胺化果胶采用食品级原料，加工过程严格控制，保证所生产的低酯酰胺化果胶产品完全符合国家相关标准。目前，我们所生产的低酯酰胺化果胶产品主要销往食用胶制造企业、糖果制造企业、饮料制造企业和乳制品制造企业等。

低酯酰胺化果胶添加量

关于低酯酰胺化果胶添加量，首先需要根据不同的应用场合来进行调整，一般来说，添加量通常在0.1%~1.0%之间。具体来说，以下是低酯酰胺化果胶添加量的一些范围

1. 饮料初加量 0.05%~0.1%，*终加量 0.05%~0.3%。其添加量可以根据饮料的种类、口感、含糖度等因素来进行调整。
2. 果酱添加量 0.5%~1%。
3. 果冻、布丁添加量 0.1%~0.5%。
4. 奶酪、奶类饮品添加量 0.2%~0.5%。

以上是关于低酯酰胺化果胶添加量的一些指导性范围，具体添加量还需要根据实际情况进行调整。

常见问题解答

1、低酯酰胺化果胶与传统果胶有什么区别

答 低酯酰胺化果胶是一种新型果胶，相比传统果胶，在增稠、胶体稳定、乳化、高温稳定性、溶解性等方面都有非常明显的优势。

2、低酯酰胺化果胶的主要应用领域是什么

答 低酯酰胺化果胶主要应用在食用胶制造企业、糖果制造企业、饮料制造企业和乳制品制造企业等。

3、低酯酰胺化果胶的溶解性怎么样

答 低酯酰胺化果胶的溶解性非常好，可以在低温下快速溶解，而且溶解后的胶体稳定性也非常好。