

低酯果胶厂家报价

产品名称	低酯果胶厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	90.00/件
规格参数	品牌:低酯果胶厂家 型号:食品级低酯果胶 产地:生产低酯果胶厂家
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

低酯果胶厂家，低酯果胶生产厂家，低酯果胶，低酯果胶价格，低酯果胶报价

简介

低酯果胶是指酯化度低于50%的果胶。商品低酯果胶一般是从含有高酯果胶的植物原料中生产出来的。控制条件，采用温和的酸或碱处理，可将高酯果胶转化成低酯果胶。

低酯果胶特性：

凝固温度<35

级别（USA SAG）100 ± 5

酯化度 15% ~ 45%

PH值（2.5%水溶液）4.5 ~ 5.0

食品添加剂

性状

果胶它通常为白色至淡黄色粉末，稍带酸味，具有水溶性，工业上即可分离，其分子量约5万—30万，主要存在于植物的细胞壁和细胞内层，为内部细胞的支撑物质

用途

低酯果胶是一种天然食品添加剂，具有增稠、胶凝、稳定乳化等特性，广泛应用于食品、工业、农业和饲料行业。在食品行业中，低酯果胶常用于果酱、果冻、果汁、冰淇淋、糕点等食品的增稠、胶凝和稳定乳化。它能够提高食品的质感和口感，改善食品的稠度和黏度，延长食品的保质期。在工业方面，低酯果胶可用于涂料、胶水、油漆等产品的增稠和胶凝。它能够提高工业产品的粘度和黏性，增加涂层的粘附力，改善产品的质量和性能。在农业领域，低酯果胶可以作为植物生长调节剂使用，能够促进植物生长、提高产量和品质。此外，它还可用于农药的制剂和农田土壤的改良。在饲料行业中，低酯果胶可以作为饲料添加剂，用于饲料的增稠和粘合。它能够提高饲料的粘附力和稠度，减少饲料的散失和浪费，提高饲料的利用率。低酯果胶的用量根据具体应用的需求而定，一般在食品和饲料中的用量为0.1%~2%，在工业和农业中的用量根据具体产品和工艺而定。