

可得然胶生产厂家，可得然胶价格，可得然胶低价

产品名称	可得然胶生产厂家，可得然胶价格，可得然胶低价
公司名称	郑州诚旺化工有限公司
价格	170.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南省郑州市中原区桐柏路
联系电话	0371-60395661 18768899512

产品详情

可得然胶

型号：食品级、医药级、工业级、饲料级

包装：25公斤纸板桶

含量：99.9%

产地：国产/进口

性状：白色粉末

cas：114732-86-4

用途：增稠剂，食品改良剂

生产厂家：郑州诚旺化工食品添加剂有限公司

可得然胶，可得然胶生产厂家，可得然胶价格，可得然胶用途，可得然胶性状，可得然胶含量，可得然胶添加量，可得然胶是什么，长期供应可得然胶，量大包邮！

可得然胶的价格：170元/公斤

可得然胶英文名称：hurdland

可得然胶的性状:可得然胶为粉末状，可得然胶（又名：凝胶多糖）是1966年由当时日本大阪的博士通过微生物发酵而发现的一种发酵多糖类物质。该物质因具有加热后能凝固的特性(curdle特性),故被取名可得然胶。

可得然胶的用途：增稠剂、食品改良剂。

可得然胶的标准使用量：

a.作为食品品质改良剂使用：1. 面类食品。如汤面，等面食,增加弹力、嚼感，防止煮烂、粘糊、汤水混浊等。标准使用量,对小麦粉使用量0.1~1%。2. 水产加工制品。使食品富有弹性,改善食感,防止煮烂,替代鱼肉,提高成品率。标准使用量0.1~1%。3. 肉类食品。如香肠,火腿肉等,提高保水、结实性,改善食感,使香肠等的乳胶更具安定性。标准使用量0.1~1。4. 熟食、点心类。如汉堡包、炸鸡、饺子、烧卖。提高保水性、食品品质、食感,改良各类食品,除大豆蛋白味等。标准使用量0.2~2%。5. 调味汁、酱。增加粘度,防沉淀,提高品质。标准使用量0.2~2%。6. 罐头加工食品。防滴漏、渗透,提高品质。标准使用量0.2~1%。7. 其他。提高蛋糕冷冻时的保水性,抑制油炸食品的吸油,代替脂肪达到低脂化效果等。标准使用量0.2~1%。

b.直接使用可得然胶胶体：1. 人造食肉、水产品。能再现各类食品素材的口味,提高耐热、耐冷冻性,可代替蛋白及大豆蛋白等。标准使用量3~10%。2. 豆腐加工。增强耐热、耐冷冻性,改良食感,改善成形。标准使用量0.5~5%。3. 脂肪代替胶。熟食、畜肉加工品等食品的低脂肪化。标准使用量2~4%。4. 其他。如冻胶状食品、食用面膜等。具耐热耐冷冻性,成形性的改善,可加热冻胶状食品,混合在淀粉中能得到新鲜食感。标准使用量1~10%。

c.其他工业应用:在生物制药、化妆品、建材工业等行业中正在被重视和利用。

运输方式：、汽运、ems邮政，申通等，款到当天发货；

服务宗旨：竭诚提供优质产品，售后服务客户满意度100%。

欢迎新老客户致电洽谈！

联系人：陈涵18768899512 0371-60395661 qq：2856778853

如果您对我们的产品价格、厂家、图片、型号有什么疑问，请联系我们获取最新的产品信息。