

食品级增稠剂果胶 高酯果胶粉

产品名称	食品级增稠剂果胶 高酯果胶粉
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	130.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
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

一、果胶简介:

果胶是一类广泛存在于植物细胞壁的初生壁和细胞中间片层的杂多糖,1824年法国药剂师Bracennot*从胡萝卜提取得到,并将其命名为“pectin”。果胶主要是一类以D-半乳糖醛酸(D-Galacturonic Acids,D-Gal-A)由-1,4-糖苷键连接组成的酸性杂多糖,除D-Gal-A外,还含有L-鼠李糖、D-半乳糖、D-阿拉伯糖等中性糖,此外还含有D-甘露糖、L-岩藻糖等多达12种的单糖,不过这些单糖在果胶中的含量很少

二、果胶性状:

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

三、果胶用途:

1)面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率,改善口感和风味。用量0.05。(2)水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等,强化组织,保持新鲜味,增强味感(3)调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油,增稠剂及稳定剂。

四、果胶功效:

果胶是植物中的一种酸性多糖物质,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。在食品上作胶凝剂,

增稠剂,稳定剂,悬浮剂,乳化剂,增香增效剂,并可用于化妆品,对保护皮肤,防止紫外线辐射,治疗创口,都存一定的作用。果胶是一种天然高分子化合物,具有良好的胶凝化和乳化稳定作用,已广泛用于食品、日化及纺织行业。柚果皮富含果胶,其含量达6%左右,是制取果胶的理想原料。果胶分果胶液、果胶粉和低甲氧基果胶三种,其中尤以果胶粉的应用最为普遍。现介绍从柚皮中制取果胶粉和低甲氧基果胶的加工技术