

# 食品级可得然胶供应 凝结多糖 食品添加增稠剂

产品名称	食品级可得然胶供应 凝结多糖 食品添加增稠剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	170.00/千克
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

可得然胶又名 凝结多糖 热凝胶可得然胶由于其良好的加工适应性如保水性、耐冷冻性、耐热性、粘结性和成膜性等功能用于食品工业各个领域。各种适用于不同食品的特殊制剂已得到开发应用。凝胶多糖既可以作为食品添加剂又可作为食品主成分应用到食品中。

### 1.1在肉制品中的应用

凝胶多糖在5060的水分吸收率大，这一性质使它适于应用在肉制品中。在肉类加工中，凝胶多糖能改善香肠和火腿的持水性，在汉堡包中加入0.21的凝胶多糖，烹调后形成松软、多汁和高产量的汉堡包。另外，利用其薄膜形成性，在汉堡包、炸鸡等表面覆膜，使烧烤过程中产品的重量损失降低，肉汁多而且口感香滑柔软。其覆膜方法是将5凝胶多糖、0.5淀粉、94.5水混合分散均匀，将被覆食品在其中浸渍515s，取出后在125130油浴中加热3040s，去油冷却，然后急速冷冻或冷藏，调理时可再行加热烘烤或油炸。

## 1.2在面制品中的应用

凝胶多糖应用于中华面、荞麦面、切面时，可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度等，改善口感、抑制热水溶胀、减少煮烂、减轻汤汁混蚀。使用量为小麦粉的0.31，常用量0.4。调制时先将凝胶多糖与小麦粉混合均匀，再与其它原料混合均匀制面。豆腐是日本和中国的传统食品，它具有柔软的质构，将4的凝胶多糖与豆腐凝固剂混合使用于豆乳中，挤压加热可制得豆腐面，赋予它不同的质构，并且还可将豆腐进行高温消毒，也可冷藏。

## 1.3在水产制品中的应用

凝胶多糖用于水产制品，如鱼肉糕、油炸鱼肉糕、鱼肉圆、冷冻鱼肉糜等，可以增强制品弹性、有咬头，同时使其硬度增加便于成型操作。使用量一般为鱼肉糜量0.7。使用时先将凝胶多糖调制成低强度凝胶，再加入鱼肉糜中。

## 1.4在烘烤制品中的应用

利用凝胶多糖的保湿保鲜和保型特点，也可将其添加到糕点如蛋糕、奶酪饼等中。加工时外观不凹陷，加工后保湿性良好，即使进行冷藏也不会产生老化发沙现象，使用量一般0.10.4。凝胶多糖用于面包、馅饼的流动性馅心，由于胶凝作用可使其保持适当的形状，便于操作。改变其添加量可对其硬度和保型性进行调节。如蜂蜜、奶油、沙司类风味馅心，使用量一般为25。

## 1.5在冷冻制品中的应用

凝胶多糖作为稳定剂应用于冰淇淋可提高其保型性。将凝胶多糖与其它稳定剂合用效果。使用量一般为0.20.3。一种冰淇淋的配方和操作要点如下：全脂炼乳12、脱脂乳粉8.0、无盐奶油15.5、砂糖3.0、饴糖5.0

、蛋黄1.0、乳化剂（OM）0.2、香料（香兰素）0.1、水55、凝胶多糖0.2。先将其混合后热处理达85，均质（100MPa）

#### 1.6在其它制品中的应用

凝胶多糖用于草莓酱、蜂蜜和蛋黄酱等粘稠而不易操作的风味物，可以制作草莓片、蜂蜜片和蛋黄酱片等，这些薄片可以直接作为风味小食品食用，也可以用于夹心、夹馅、卷寿司芯等。蔬菜、水果、肉类制品都可以用凝胶多糖制成薄片状食品。