

凝胶糖果 鱼油生产厂家

产品名称	凝胶糖果 鱼油生产厂家
公司名称	滨药药业（安徽）集团有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	安徽省亳州市谯城区艾叶路198号2号楼
联系电话	18109680798

产品详情

凝胶糖果(以下称软糖)是以砂糖、淀粉糖浆为主要原料，以琼脂、变性淀粉、明胶、果胶作为凝固剂，经熬制、成型等工艺制成，含水分较高、质地柔软的糖果。由于其水分均高于10%，有的可高达20%以上，因此按软硬分类属于软糖

组成

用于凝胶软糖的凝胶剂通常有琼脂、明胶、果胶、魔芋胶和淀粉等，有时也添加糖的微晶体或气泡体、水果的酱体或碎块等，这些可作为分散相，

因而使凝胶糖果形成不同的多相分散体系，使凝胶糖果的质构、香气和滋味等性质产生明显的差异，形成不同的品种花式

特性

凝胶糖果的主要特征为外观透明、光润，口感一般柔软黏糯、富有弹性；物态体系为相对稳定的胶体分散体系；含水量偏高。

凝胶糖果代表品种有变性淀粉软糖、明胶软糖、卡拉胶软糖、琼脂软糖、果胶软糖、树胶软糖等。

从凝胶糖果的主要特性看，可以把它们看成是一种含有糖溶液的凝胶体。而凝胶体的形成取决于凝胶剂的水合作用。

因此，制造凝胶糖果必须使用亲水性的胶体。凝胶糖果常见的质量变化有发烊发砂现象、失水干缩现象和霉变细菌污染

特性

凝胶糖果的主要特征为外观透明、光润，口感一般柔软黏糯、富有弹性；物态体系为相对稳定的胶体分散体系；

含水量偏高。凝胶糖果代表品种有变性淀粉软糖、明胶软糖、卡拉胶软糖、琼脂软糖、果胶软糖、树胶软糖等。

因此，制造凝胶糖果必须使用亲水性的胶体。