

# 果胶用途用量，果胶使用范围，果胶新价格

产品名称	果胶用途用量，果胶使用范围，果胶新价格
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	160.00/千克
规格参数	品牌:进口 型号:食品级 产品规格:1*25
公司地址	河南省郑州市航海西路化工城
联系电话	0371-67868581 18638939250

## 产品详情

中文名称:果胶

英文名称:pectin

英文别名：2,3,4,5-tetrahydroxypentanal; 9000-69-5; pentose

cas号:9000-69-5

mdl：mfcd00081838[1]

分子式:c5h10o5

分子量:150.1299 高酯果胶(1) 技术指标 胶凝度：150度±5度(us--sag) 酯化度：65%-70%

半乳糖醛酸：>65% 外观：米白色至淡黄色粉末 (2) 果胶用途，用量参考 果酱、果子冻、果冻：

起胶凝作用，成品细腻，富有弹性和韧性，增加香味，使口感幼滑爽口，用量参考：0.3%-0.6%。

棒冰、冰淇淋：起乳化稳定作用，成品口感细腻，滑爽。用量参考：0.1%-0.2% 酸奶，乳酸菌，果汁：

起稳定，增稠作用，可延长制品的保存期，具有天然水果风味，用量参考：0.1%-0.3%

焙烤食品：提高面团的透气性，增强口感，延长保质期。用量参考：面粉量的0.3%-0.8%

(3) 果胶使用方法：将果胶和3---4倍的细白糖拌匀，加入80 的纯净水搅拌溶解，溶解浓度2.5%-4%，

溶解好后按比例加入各种制品中。低酯果胶 果胶技术指标：胶凝度：100度±5度(us-

sag法) 酯化度：25%-35% 半乳糖醛酸：>65% 外观：淡黄色粉末

果胶用途、用量参考 果酱、果冻，起胶凝作用，用于低糖度食品，低酯果胶制成的果冻，可健胃，增加

食量，解除铅中毒，是儿童的保健食品。参考用量0.3%-0.8% 粒粒橙及带果肉型饮料，起稳定作用，可

解决粒粒橙及含果肉悬浮饮料的分层，粘壁问题，使果肉均匀分布在饮料中，且口感好。果胶是植物中

的一种酸性多糖物质，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。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，美容养颜都存一定的作用。

果胶价格报价，果胶产品用途，果胶添加量，果胶产品作用，果胶产品报价，果胶供应商，果胶型号。