

美国原装进口嘉吉果胶PG109C

产品名称	美国原装进口嘉吉果胶PG109C
公司名称	捷洋（福建）食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:果胶 级别:食品级 品牌:美国嘉吉CARGILL
公司地址	晋江市泉安路罗山段418号
联系电话	86 0595 88188818

产品详情

主要有效成分	果胶	级别	食品级
品牌	美国嘉吉CARGILL	有效物质含量	99.9 (%)
产品规格	25KG/袋	执行标准	GB
主要用途	增稠剂	CAS	9000-69-5

我公司供应美国进口嘉吉果胶，欢迎来电采购！！

嘉吉是食品、农业、金融和工业产品与服务的国际生产商与营销商。这家私营企业成立于1865年，在67个国家/地区拥有13.8万雇员。嘉吉通过协作和创新帮助客户实现成功，致力于通过分享全球知识和经验来帮助应对各种经济、环境和社会挑战。

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。

不同的蔬菜，水果口感有区别，主要是由它们含有的果胶含量已经果胶分子的差异决定的。柑橘、柠檬、柚子等果皮中约含30%果胶，是果胶的最丰富来源。按果胶的组成可有同质多糖和杂多糖两种类型：同质多糖型果胶如d-半乳聚糖、l-阿拉伯聚糖和d-半乳糖醛酸聚糖等；杂多糖果胶最常见，是由半乳糖醛酸聚糖、半乳聚糖和阿拉伯聚糖以不同比例组成，通常称为果胶酸。不同来源的果胶，其比例也各有差异。部分甲酯化的果胶酸称为果胶酯酸。天然果胶中约20%~60%的羧基被酯化，分子量为2万~4万。果胶的粗品为略带黄色的白色粉状物，溶于20份水中，形成粘稠的无味溶液，带负电。果胶广泛用于食品工业，适量的果胶能使冰淇淋、果酱和果汁凝胶化。

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、医药、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

用途：增稠剂、胶凝剂；稳定剂；乳化剂。用于果酱、果冻的制造，蛋黄酱、精油的稳定剂，防止糕点硬化，改进干酪质量，制造果汁粉等。高酯果胶主要用于酸性的果酱、果冻、凝胶软糖、糖果馅芯以及乳酸菌饮料等。低酯果胶主要用于一般的或低酸味的果酱、果冻、凝胶软糖，以及冷冻甜点，色拉调味酱、冰激凌、酸奶等。

产品成分：高甲氧基柑橘果胶 e 440

特征

凝胶强度：145-155 ° sag(ift方法) 酯化度：59-65%

ph：2.8-3.5，在1%水溶液中测得干燥失重：不超过12%

外观、味道：粉末状，色泽从乳白色到浅棕色，味道中性

颗粒大小：至少99%颗粒小于315微米

细菌数：总平板数：每克不超过1000酵母菌和霉菌：每克不超过100病原菌：检测呈阴性

分散性

为避免溶解时产品结块：

将该产品与其他干物料预混

在有效搅拌条件下将预混好物料加入到液体中，继续搅拌以得到完全分散的溶液

该产品也可分散于油，酒精及浓的糖溶液中（>65obrix）

溶解性

产品溶解性视介质和处理过程而定，随热处理（时间、温度），切变应力（搅拌器、交换器，均质机）而改善。在80至85（176至185 ° f）时产品能完全溶解。产品在高钙介质中（硬水>80ppm ca²⁺,牛奶）溶解困难，需要较长时间或者多价螯合剂。

适用介质及范围

产品适用于含糖或水果汁介质。冷水中最高剂量4%-5%，热水中最高剂量为8%-10%