

豆腐王葡萄糖酸内酯含量99% 10公斤起批

产品名称	豆腐王葡萄糖酸内酯含量99% 10公斤起批
公司名称	广州千益精细化工有限公司
价格	面议
规格参数	保质期:2年 产地:广东 品牌:千益
公司地址	广州市白云区白云大道北1422号301房
联系电话	13826164002

产品详情

名称：葡萄糖酸内酯又名豆腐王

产品说明:

本品在水溶液中水解产生葡萄糖酸，使蛋白质凝固。用于奶酪、豆制品的生产。作为防腐剂，对霉菌及一般细菌具有抑制作用，可用于鱼、肉、禽、虾的保鲜，使制品外观光泽，不褐变，同时可保持肉质的弹性，用与香肠（肉肠）、鱼糜、肉糜制品、葡萄汁等。对人体无毒无害。用作蓬松剂，与碳酸氢钠配搭，混合制成发酵粉。蓬松效果好，无异味。适合用于糕点、油炸食品等

产品用法与用量:

豆腐:1斤黄豆出5-6斤豆浆,加入内脂7.5-9克豆腐脑:1斤黄豆出10-15斤豆浆,加入内脂10-12克奶酪:牛奶重量的0.25-0.30%面包蛋糕蓬松:内脂和小苏打(2:1)按面粉重量的2.5%.饮料调味产汽:内脂和小苏打(2:1)适量加入畜禽产品助色防腐：0.25-0.30

原理：

葡萄糖酯内酯凝固豆腐和原理是当内酯加水溶解成葡萄糖酸，该酸对豆浆中的蛋白质发生酸凝固作用。由于内酯的分解比较缓慢，因此，使凝聚作用反应均匀一致，效率高，故做出的豆腐洁白细腻，析水好，耐煮耐炒，味道鲜美，别有风味。加入其他凝固剂如：石膏、卤水、氯化钙、鲜味调料等，还能做出各种风味豆腐。葡萄糖酯内酯为白色粉状结晶，在干燥情况下可长期贮存，但在潮湿环境中尤其在水溶液中易分解成酸，常温下溶液中内酯30分钟内有部分分解成酸，65度以上时水解速度加快，95度以上时很快完全转变为葡萄糖酸，所以，用内酯作凝固剂时要用冷水溶化，在半小时内用完，切不要长期存放其水溶液。葡萄糖酸内酯其分子式 $C_6H_{10}O_6$ ，经山东省劳卫所进行毒理试验证明它是一种无毒可食性物质。用它还可作酸味剂、膨松剂、防腐保鲜剂、色素稳定剂、结石防止剂，广泛应用于蛋蛋、糖果、水果制品，清凉饮料、肉类、鱼类的加工等方面。

包装：原装1kg 保质期：18个月

本产品的保质期是2年，产地是广东，品牌是千益，型号是食品级