

## 结冷胶 CAS号：71010-52-1

产品名称	结冷胶 CAS号：71010-52-1
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	220.00/kg
规格参数	品牌:财鑫 型号:ty 财鑫:结冷胶
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

## 产品详情

产品说明：结冷胶 cas号：71010-52-1 gb2760-96

中文别名：洁冷胶，植物凝胶，冷结树酯，树胶gellan，冷结树酯(结冷胶)，吡喃葡萄糖醛酸与6-脱氧-1-吡喃甘露糖和d-吡喃葡萄糖乙酸酯的聚合物钙钾钠盐，树胶gellan吡喃葡萄糖醛酸与6-脱氧-1-吡喃甘露糖和d-吡喃葡萄糖乙酸酯的聚合物钙钾钠盐

结冷胶 ( gellen gum

) 是一种以少动鞘胺醇单胞菌为产生菌，以单糖或双糖为原料经特定的生物发酵和先进的提炼、干燥、研磨生产工艺技术。生产的一种新型的高分子凝胶性微生物胞外多糖，主要产品分为低酰基和高酰基两种，广泛应用在食品、医药、化妆品等众多领域作为凝胶剂、悬浮剂和稳定剂使用。

低酰基结冷胶为白色粉末状固体，具有下列特性：1

- 、具有对产品抗老化作用。2、具有良好的风味释放性。3
- 、具有与多种辅料良好的配伍性能。4
- 、具有良好的酸碱稳定性和抗酶解性能5
- 、极易分散并溶解在热水中形成澄清的透明溶液。6
- 、在极低的浓度下便可以形成脆性凝胶，并且随着溶液中的离子类型和浓度不同分别形成不同凝胶强度和融化温度的可逆性或不可逆性透明凝胶。

高酰基结冷胶为浅黄色粉末，具有以下特点：1、凝胶后具有极佳的弹性。2

- 、具有良好的分散和水合特性。3、具有低的蛋白反应和酸稳定性。4
- 、具有很好的假塑性赋予产品良好的口感。

结冷胶的质量标准：

指标名称	低酰基产品	高酰基产品
凝胶强度/ (g/cm <sup>2</sup> )	1000	纯度：3.3~6.8%
透光率/(%)	82	悬浮测试：通过
干燥失重/(%)	14	15
ph (1%溶液)	4.5-7.0	4.0-7.0
总灰分 (%)	15	10
铅 (ppm)	2.0	2.0
粒度 (通过180um筛%)	95	98
菌落总数 (cfu/g)	10000	10000
大肠菌群 (mpn/100g)	30	30
酵母和霉菌 (cfu/g)	500	500
沙门氏菌	阴性	阴性

结冷胶的应用：结冷胶优越的凝胶性能，目前已逐步取代琼脂、卡拉胶的使用。应用在食品工业中，主要作为增稠剂、稳定剂、凝胶剂、悬浮剂和成膜剂使用，如：饮料、果冻、果酱制品、面包填料、乳制品、肉制品、面条、糕点、起酥油、速溶咖啡、鱼制品、冰淇淋等食品，以及软糖、甜食及宠物罐头等。也用于非食品产业中，如：微生物培养基，药物的缓慢释放，空气清新剂，牙膏等。

结冷胶应用在

悬浮饮料中，具有很强的悬

浮能力和耐酸能力，需用量极低，通常添加量为0.01%-0.02%

已经足够，且具有高透明性，能够大大的提升饮料的品质和观感。

结冷胶在果冻产品中具有用量小，透明性好等特点，特别是在生产各种花色果冻和高档果冻时，利用结冷胶与不同阳离子结合形成的凝胶特性不同，可以生产各种色彩分明互不叉色的产品，并提高产品的视觉效果，从而提升产品档次。

包装:25kg/袋/桶