

# 可得然胶批发价格

产品名称	可得然胶批发价格
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

## 产品详情

食品级可得然胶 可得然胶价格 可得然胶生产厂家 食品级可得然胶的用途 可得然胶批发  
首选郑州天顺食品添加剂有限公司，郑州天顺食品添加剂有限公司提供甜味剂、增稠剂、酸味剂、乳化剂、增味剂、着色剂、抗氧化剂、营养强化剂等各种食品添加剂。欢迎广大新老客户来电详询！手机：18037793221 qq：1610262249

### 【可得然胶---概述】

可得然胶（curd lan），又称热凝胶，凝结多糖，可得然胶为白色至近白色粉末，无嗅，具有良好的流动性，在干燥状态下保持极强的稳定性。

是由微生物产生的，以  $\alpha$ -1,3-糖苷键构成的水不溶性葡聚糖，是一类将其悬浊液加热后既能形成硬而有弹性的热不可逆性凝胶又能形成热可逆性凝胶的多糖类的总称。中国于2006年5月批准了可得然胶作为食品添加剂，可用于生干面制品、生湿面制品、方面制品、豆腐类制品、熟肉制品、西式火腿、肉灌肠类食品中。

### 【可得然胶---功能特性】

稳定剂、凝固剂、增稠剂

可得然胶作为凝胶剂、结构改性剂、增稠剂、稳定剂等用于果冻、面条、汉堡、火腿、可食纤维膜、油炸食品、冷冻食品、低卡食品(减肥食品)等的制作中。可得然胶作为一种食品添加剂，它可以改善产品的持水性、粘弹性、稳定性，并有增稠作用。可得然胶既可以粉末形式加入也可以悬浮液形式添加，浓度在0.4%-6.0%之间任意选择

食品级可得然胶 可得然胶价格 可得然胶生产厂家 食品级可得然胶的用途 可得然胶批发