葡萄糖酸内酯豆腐凝固剂的佳选择新价格

产品名称	葡萄糖酸内酯豆腐凝固剂的佳选择新价格
公司名称	山东福洋生物科技有限公司
价格	8850.00/吨
规格参数	品牌:汇洋 型号:fy-002 规格:25千克/袋
公司地址	山东省德州平原龙门经济开发区东区
联系电话	0534-2169187 15964180158

产品详情

德州汇洋葡萄糖酸内酯含量高、白度优，价格实惠，是目前国内唯一一家拥有先进生产工艺和技术的厂家。其**葡萄糖酸-δ-内酯**用途广泛**，**
是众多食品原辅料以及添加剂中重要组成部分，它可作为防垢剂、膨松剂、保鲜剂等，应用于内酯豆腐、牙膏、酵母、保险类产品中。随着国内食品行业的快速发展，以及人们对高档食品添加剂的需求，葡萄糖酸内酯在国内的需求将在未来会不断增加。

葡萄糖酸内酯
凝固豆腐原理：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。
葡萄糖酸内酯
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c6h10o6，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。销售热线：15964180158.