

厂家低批发果胶，食品级果胶

产品名称	厂家低批发果胶，食品级果胶
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	156.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途: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,在医药保健品...果胶软糖,使软糖晶莹
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

产品详情

深圳市江源商贸有限公司是AAAAA级生产企业，深圳果胶最新报价，果胶的价格，果胶的作用量，果胶的CAS号，酸味的果酱、果冻、凝胶软糖，以及冷冻甜点，色拉调味酱，冰淇淋，酸乳乳化剂，各种食品添加剂的首选。欢迎新老客户致电洽谈！

英文：pectin 平均分子量：5万~30万胶凝度：高酯 150 ± 5 ，低酯 100 ± 5 CAS 98319-26-7 含量：90%以上

性状:白色细粉,口感粘滑.溶于20倍水, 形成乳白色胶状溶液,城弱酸性.

用于果冻,果酱的制造.蛋白酱,精油的稳定剂,高脂果胶主要用于酸性的果酱,果冻,凝胶软糖和乳酪.低脂果胶主要用于一般的或低酸味的国酱等食品. 果胶是高档的天然食品添加剂和保健品,在食品工业中用作稳定剂,悬浮剂,乳化剂,增香增效剂,在医药保健品...果胶软糖,使软糖晶莹透明,富有弹性,不粘牙,酸甜适口.存在于植物的细胞壁和细胞内层,为内部细胞的支撑物质.柑橘、柠檬、柚子等果皮中约含0.5%~1.5%果胶.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-阿拉伯聚糖和卡拉胶.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.果胶的分子量因来源不同而异.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10万~100万的白色粉状物,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,适量添加可防止食品腐败.果胶化. 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,已广泛用于食品工业.柚果皮富含果胶,其含量达6%左右,是制取果胶的理想原料.果胶是植物中的一种酸性多糖.果胶是植物中的一种酸性多糖,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,治疗创口,美容养颜都存一定的作用. 用途价值 高酯速凝果胶 (1) 技术指标

胶凝度：150度±5度（US--SAG） 酯化度：65%-70% 半乳糖醛酸：>65% 外观：米白色至淡黄
ph（1%水溶液）2.8±0.2% 水份<12% 灰份<3% 酸不溶性灰份：<0.5% 粒度：<60目 二氧化硫
重金属<0.5ppm （2）用途，用量参考

果酱、果子冻、果冻：起胶凝作用，成品细腻，富有弹性和韧性，增加香味，使口感幼滑爽口
棒冰、冰淇淋：起乳化稳定作用，成品口感细腻，清爽。用量参考：0.1%-0.2% 酸奶，乳酸菌
起稳定，增稠作用，可延长制品的保存期，具有天然水果风味，用量参考：0.1%-0.3%

焙烤食品：提高面团的透气性，增强口感，延长保质期。用量参考：面粉量的0.3%-0.8% （3）

将果胶和3---4倍的细白糖拌匀，加入80 的纯净水搅拌溶解，溶解浓度2.5%-4%，溶解好后按比

低酯果胶 （1）技术指标：胶凝度：100度±5度（US-SAG法） 酯化度：25%-35% 半乳糖醛
外观：淡黄色粉末 PH（1%水溶液）：2.8±0.2 水份<12% 灰份<5% 酸不溶性灰份<1% 粒度<6
重金属<0.5ppm （2）用途、用量参考

果酱、果冻，起胶凝作用，用于低糖度食品，低酯果胶制成的果冻，可健胃，增加食量，解除
参考用量0.3%-0.8% 粒粒橙及带果肉型饮料，起稳定作用，可解决粒粒橙及含果肉悬浮饮料的分
布在饮料中，且口感好。 制药果胶 （1）技术指标：胶凝度：>97度（US-SAG法） 酯化度

产品说明 果胶 半乳糖醛酸>85% 外观：淡黄色粉末 PH（1%）水溶液2.8±0.2 水份<8% 灰份<
酸不溶性灰份<1% 粒度<60目 二氧化硫<5ppm 重金属<5ppm （2）用途、用量参考

用于果胶秘制药，并用于降血糖，血脂，解除铅中毒，解酒剂等保健品。特种低酯果胶 技术指
SAG法） 酯化度：<10% 半乳糖酸醛酸>80% 外观：淡黄色粉末 PH（1%）水溶液>4 水份<10%
粒度<60目 重金属<5ppm 用于尿不湿，可保护婴幼儿皮肤，用于创口帖，可加速伤口愈合，用
用于墨汁，写字流畅，稳定不沉淀。

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，冰淇淋，酸
果冻，起凝胶作用。用于低糖度食品，低脂果胶制成的果冻，可健胃，增加食量，解除铅中毒
.8% 2.粒粒橙及带果肉型饮料，起稳定作用，可解决粒粒橙及含果肉悬浮饮料的分层、粘壁问题
口感好。 技术指标：胶凝度 低酯，100度±5度（US-SAG法） 干燥失重 8% 酸不溶性灰分

ph（1%水溶液）4.5-5.4 二氧化硫 0.005% 总半乳糖醛酸 65% 重金属 15mg/kg 砷 2mg/kg 钡
酰胺化度 25%