

厂家低批发凝结多糖，食品级凝结多糖

产品名称	厂家低批发凝结多糖，食品级凝结多糖
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:固化剂、胶凝剂、稳定剂、增稠剂
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，凝结多糖品牌生产，凝结多糖的CAS号，深圳凝结多糖最新报价，凝结多糖的价格，多糖广东总代理，凝结多糖厂家直销，凝结多糖的添加量，欢迎全

性质：白色至微黄色粉末，

几乎无臭。分子式： $\text{Ca}_3(\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ 分子量：570.50，1% -78℃，在冷却至40℃以下，可形成凝胶，此凝胶再加热至54℃ -78℃热可逆性凝胶。如加热至80℃以上，形成有弹性凝胶，此凝胶冷却不溶，是为热不可逆性。2%水悬浮液加热至90度，凝胶强度达75g/cm²，100度并维持10min,凝胶强度可达2000g/cm²,因此，该胶加热温度越度也越强。在PH值在2-10之间，均可形成凝胶，且强度不变。因属，空气均稳定。不溶于水及有机溶剂，溶于pH值12以上的碱液、甲凝剂、稳定剂、增稠剂。

在食品行业应用 凝胶多糖由于其良好的加工适应性如保水性、耐冷冻性、耐热性、粘结性和成膜性等功能而被广泛地应用于食品。适用于不同食品的特殊制剂已得到开发应用。凝胶多糖既可以作为食品主成分应用到食品中。

1.1在肉制品中的应用 凝胶多糖在50~60℃，这一性质使它适于应用在肉制品中。在肉类加工中，凝胶多糖能性，在汉堡包中加入0.2~1%的凝胶多糖，烹调后形成松软、多凝胶多糖在食品中的应用举例[1] 汁和高产量的汉堡包。另外，利用汉堡包、炸鸡等表面覆膜，使烧烤过程中产品的重量损失降低，肉汁其覆膜方法是将5%凝胶多糖、0.5%淀粉、94.5%水混合分散均匀，~15s，取出后在125~130℃油浴中加热30~40s，去油冷却，然后急可再行加热烘烤或油炸。

1.2在面制品中的应用 凝胶多糖应用于中，可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度等，改善口感、抑制热轻汤汁混蚀。使用量为小麦粉的0.3~1%，常用量0.4%。调制时先混合均匀，再与其它原料混合均匀制面。豆腐是日本和中国的传统食，将4%的凝胶多糖与豆腐凝固剂混合使用于豆乳中，挤压加热可制的质构，并且还可将豆腐进行高温消毒，也可冷藏。含量99%