

果酱专用果胶 果胶 食品级

产品名称	果酱专用果胶 果胶 食品级
公司名称	上海日心食品有限公司
价格	83.00/公斤
规格参数	主要有效成分:果胶 级别:食品级 有效物质含量:99 (%)
公司地址	上海市宝山区沪太路5355弄7号515室
联系电话	021 56404050 13801931588

产品详情

主要有效成分	果胶	级别	食品级
有效物质含量	99 (%)	主要用途	增稠

本品具有乳化、稳定、增稠、悬浮、改善口感的作用，使果酱产品稠厚、均匀，用刀刮起后，不会从刀上很快流下，但在西点上很容易涂抹开来，滴在桌面上能徐徐流散的效果。本品可广泛用于制造鲜果果酱，浓缩果汁（果浆）果酱、果味果酱或不冻果酱等。产品用量是果酱产品总量的0.5% ~ 3%

使用方法：

用鲜果制果酱：鲜果 护色（防褐助剂0.1% ~ 0.2%、煮沸3 ~ 5分钟） 打浆 浓缩 配料（0.7%果酱专用果胶、酸、香精适量） 再浓缩至65 ° be或45 ° be 趁热灌装、封口 杀菌（100 20分钟）。以浓缩果汁（果浆）、果酱专用果胶生产果酱可参考此法。 用水果浓浆制果酱：果酱专用果胶1kg、白砂糖65kg、水50kg 浓缩至95kg 冷却至80 加健鹰水果浓浆5kg 灌装、封口 成品 制不冻果酱：用方法生产的果酱，就是不冻果酱，用于制作雪糕、冰淇淋的夹心。克服了传统果酱在低温下结冰的缺点，使夹心柔软、无冰渣。

注意事项：

把本品包装开启后，应尽快用掉，否则需排除袋中空气，重新封口。

初次使用本品，请先少量试验，待正确掌握操作方法并取得实效后再投产，以免造成不必要的经济损失。

