

# 果胶 柑橘果胶 pectin

产品名称	果胶 柑橘果胶 pectin
公司名称	青岛陆橘科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:陆橘 型号:食品级 用途:增稠剂、稳定剂、凝固剂、乳化剂
公司地址	山东省青岛市李沧区郑佛路8号
联系电话	0532-66873101

## 产品详情

### 产品信息

品牌	陆橘
产地	山东青岛
级别	食品级
主要有效成分	柑橘果胶
有效物质含量	99.99%
保质期	24个月
主要用途	增稠剂、稳定剂、凝固剂、乳化剂
执行标准	GB 25533-2010

包装	袋装或桶装
包装规格	1KG、2KG、5KG、20KG

## 果胶介绍

果胶，英文名称为pectin，是一种植物提取的天然高分子多糖物质，由D-半乳糖醛酸聚合形成线型长链，分子量一般在5万~30万之间，其基本结构D-半乳糖醛酸的羧基可被酯化成甲酯，就得到高酯果胶（HMP，即酯化度 > 50%）和低酯果胶（LMP，即酯化度 < 50%）。分子式为(C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>)<sub>n</sub>，产品为白色至黄褐色粉末，无臭味微甜，稍带酸味。

## 果胶特性及应用领域

### 1、亲水性

在20倍水中溶解成粘稠体，不溶于乙醇和其它有机溶剂。

### 2、凝胶型

果胶的凝胶在结构、外观、色、香、味等影响感官方面均优于其他食品胶，特别是在低PH条件下，可用于软糖、果酱、果冻等。

### 3、增稠稳定性

果胶具有良好的增稠稳定作用，特别是在低PH条件下，悬浮果粒和防止蛋白聚沉，有效延长产品货架期，可用于果汁、酸性乳制品、冰淇淋等。

### 4、保健功能

作为一种天然纤维素，果胶可以降血压、降血脂，降低胆固醇；阻碍放射元素的吸收；有助于排除体内重金属；加快肠胃蠕动，预防便秘；增加饱腹感，有利减肥。

## 主要指标

干燥减重： 12%；

二氧化硫： 50ppm；

酸不溶灰分： 1%；

总半乳糖醛酸： 65%；

铅： 5ppm；

**注意事项**

：使用前，先将果胶与5倍以上砂糖或葡萄糖拌匀，加入80 的纯净水中快速搅拌至溶解均匀，溶解浓度为2.5~4%。