

食品级果胶 果胶 食品级

产品名称	食品级果胶 果胶 食品级
公司名称	郑州艺康化工信息咨询有限公司
价格	90.00/公斤
规格参数	主要有效成分:果胶 级别:食品级 品牌:景德
公司地址	郑州市二七区五彩小区1号楼7单元1号
联系电话	86 0371 60204133 15515527536

产品详情

主要有效成分	果胶	级别	食品级
品牌	景德	有效物质含量	99 (%)
产品规格	5公斤/袋	执行标准	GB
主要用途	食品增稠	CAS	食品添加剂

果胶(pcctin)是一组聚半乳糖醛酸。胶凝度：150度±5度(us--sag) 酯化度：65%-70%
半乳糖醛酸：>65% 外观：米白色至淡黄色粉末 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 <5ppm 重金属 <0.5 (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，用量参考：0.3%-0.6%。 棒冰、冰淇淋：起乳化稳定作用，成品口感细腻，滑爽。用量参考：0.1%-0.2%
酸奶，乳酸菌，果汁：
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%
熔烤食品：提高面团的特气性，增强口感。延长保质期，用量参考：面粉量的0.3%-0.8%
(3) 使用方法：将果胶和3---4倍的细白糖拌匀，加入80摄氏度的纯净水搅拌溶解，溶解浓度2.5%-4%
溶解好后按比例加入各种制品中。加入可的染胶，效果明显增强。