

结冷胶 结冷胶 食品级 景德

产品名称	结冷胶 结冷胶 食品级 景德
公司名称	郑州艺康化工信息咨询有限公司
价格	295.00/公斤
规格参数	主要有效成分:结冷胶 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	结冷胶	级别	食品级
品牌	景德	有效物质含量	99 (%)
产品规格	25kg/桶	执行标准	GB2760-1996
主要用途	稳定剂 乳化剂	CAS	有

由于结冷胶优越的凝胶性能，目前已逐步取代琼脂、卡拉胶的使用。结冷胶广泛的应用在食品中，如布丁，果冻，白糖，饮料，奶制品，果酱制品，面包填料，表面光滑剂，糖果，糖衣，调味料等。也用在非食品产业中，如微生物培养基，药物的缓慢释放，牙膏等。结冷胶可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度，业有改善口感、抑制热水溶胀，减少断面和减轻汤汁浑浊等作用，加入到制作饼干的面团中，也可以起到改良饼干的层次，使饼干具有良好的疏松度的作用；结冷胶作为稳定剂应用于冰淇淋可提高保型性；用于蛋糕、奶酪饼中，具有保湿、保鲜和保形的效果；结冷胶应用于糖果，可以给产品提供优越的结构和质地，并缩短淀粉软糖胶体形成的时间；也可用于替代果胶制备果酱和果冻，也能用于糕点和水果馅饼填料中；在肉制品和蔬菜类制品的加工过程中，添加结冷胶会使其具有清爽的品味，起到弥补产品口味不足的良好作用。结冷胶可与其他水溶胶一起使用，用于凝胶宠物食品；可与蔗糖、柠檬酸钠、缓慢溶解性酸等混合成干料，加入沸水中，制成具有极高透明度的热水甜点凝胶，具有人口后快速破碎，风味释放好的特点；可替代果胶制作果酱。也可与淀粉结合或部分取代淀粉，用糕点和水果馅饼填料。根据《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760-1996）规定本品可在各类食品中按正常生产需要适量使用冷胶一般用量0.05%即可形成凝胶(通常用酱制品，面包填料，表面光滑剂，糖果，糖衣，调味料等。也用在非食品产业中，如微生物培养基，药物的缓慢释放，牙膏等。结冷胶可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度，业有改善口感、抑制热水溶胀，减少断面和减轻汤汁浑浊等作用，加入到制作饼干的面团中，也可以起到改良饼干的层次，使饼干具有良好的疏松度的作用；结冷胶作为稳定剂应用于冰淇淋可提高保型性；用于蛋糕、奶酪饼中，具有保湿、保鲜和保形的效果；结冷胶应用于糖果，可以给产品提供优越的结构和质地，并缩短淀粉软糖胶体形成的时间；也可用于替代果胶制备果酱和果冻，也能用于糕点和水果馅饼填料中；在肉制品和蔬菜类制品的加工过程中，添加结冷胶会使其具有清爽的品味，起到弥补产品口味不足的良好作用。结冷胶可与其他水溶胶一起使用，用于凝胶宠物食品；可与蔗糖、柠檬酸钠、缓慢溶解性酸等混合成干料，加入沸水中，制成具有极高透明度的热水甜点凝胶，具有人口后快速破碎，风味释放好的特点；可替代果胶制作果酱。也可与淀粉结合或部分取代淀粉，用糕点和水果馅饼填料。根据《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760-1996）规定本品可在各类食品中按正常

生产需要适量使用冷胶一般用量0.05%即可形成凝胶(通常用量为0.1%—0.3%)。量为0.1%—0.3%)。