

优质厂家现货直发结冷胶增稠剂 稳定剂 胶体保护剂

产品名称	优质厂家现货直发结冷胶增稠剂 稳定剂 胶体保护剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	型号:工业级 包装:25公斤/袋 发货地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街
联系电话	15927657172 15927657172

产品详情

结冷胶

高酰基结冷胶 可形成柔软有弹性的凝胶产品，预热冷却后呈牙膏状膏体（适合做果胶，牙膏，饮料增稠，蛋白饮料悬浮，饮料悬浮剂，稳定剂 增稠剂果酱增稠剂）

热稳定性

结冷胶具有良好的热稳定性，它能承受多个周期的热处理。

结冷胶干粉呈米黄色，无滋味和气味，约于150℃ 不经熔化而分解。耐热、耐酸性能良好，对酶的稳定性亦高。不溶于非极性有机溶剂，也不溶于冷水，但略加搅拌即分散于水中，加热即溶解成透明的溶液，冷却后，形成透明且坚实的凝胶。溶于热的去离子水或整合剂存在的低离子强度溶液，水溶液呈中性。

结冷胶在阳离子存在时，在加热后冷却时生成坚硬脆性凝胶。其硬度与结冷胶浓度成正比，并且在较低的二价阳离子浓度时产生大凝胶硬度。结冷胶一般用量0.05%即可形成凝胶(通常用量为0.1%—0.3%)。所形成的凝胶富含汁水，具有良好的风味释放性，有入口即化的口感。结冷胶凝胶的凝固温度在30-45℃ 范围内，而凝胶的熔化温度既可低于又可高于100℃ ，这取决于阳离子类型和浓度等条件。添加黄原胶—槐豆胶到结冷胶中，可使其凝胶硬度降低而弹性增强。

应用

结冷胶可作为增稠剂、稳定剂。使用注意事项：本品使用方便，它虽不溶于冷水，但略加搅拌即分散于水中。加热即溶解成透明的溶液，冷却后，形成透明且坚实的凝胶。用量小，通常只为琼脂和卡拉胶用量的1/3~1/2，一般用量0.05%即可形成凝胶(通常用量为0.1%~0.3%)。

制成的凝胶富含汁水，具有良好的风味释放性，有入口即化的口感。

有良好的稳定性，耐酸解、耐酶解，制成的凝胶即使在高压蒸煮和烘烤条件下都很稳定，在酸性产品中亦很稳定，而以pH值在4.0~7.5条件下性能好。贮藏时其质构不受时间与温度的变化

用途用量

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，牙膏等。

结冷胶可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度，也有改善口感、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（脂肪酸、己二酸）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，具有入口后快速破碎，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。

