

低酯果胶生产厂家低酯果胶报价

产品名称	低酯果胶生产厂家低酯果胶报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	70.00/千克
规格参数	品牌:低酯果胶厂家 型号:食品级低酯果胶 产地:河北低酯果胶
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

低酯果胶厂家, 低酯果胶生产厂家, 低酯果胶, 低酯果胶价格, 低酯果胶报价

低酯果胶是一种天然高分子化合物, 主要由果皮和果肉中的半乳糖醛酸聚合而成。与高酯果胶相比, 低酯果胶的酯化度较低, 因此具有更好的溶解性和稳定性。在酸性环境中, 低酯果胶能够形成凝胶, 通常呈淡黄色至黄褐色。

在食品添加剂方面, 低酯果胶主要用作胶凝剂、稳定剂、增稠剂等。它具有较好的水溶性和乳化性, 能够提高食品的稳定性和口感和质地。在制作果酱、果冻、冰淇淋、酸奶等食品中广泛应用, 用量因生产需要和食品类型而异。

此外, 低酯果胶在工业中也有广泛的应用。它可以作为胶凝剂、稳定剂、增稠剂等, 用于制作乳胶、印染、造纸等行业的添加剂。在农业中, 低酯果胶可以作为土壤改良剂, 提高土壤的保水性和肥力。

低酯果胶的用法用量应该根据具体的产品说明和指导进行, 避免过度使用导致的不

良影响。在食品生产中，通常将低酯果胶与其他食品添加剂配合使用，以达到更好的效果。例如，在制作果酱时，可以将低酯果胶与糖、柠檬酸等配合使用，以获得更好的口感和质地。

需要注意的是，低酯果胶具有一定的吸湿性和粘性，因此在储存和运输时应该注意防潮和避免结块。同时，低酯果胶的使用方法和用量应该根据具体的产品说明和指导进行，避免过度使用导致的不良影响。