

阜新精品豆腐王批发零售

产品名称	阜新精品豆腐王批发零售
公司名称	阜新蒙古族自治县城区玉芹卤水日杂店
价格	20.00/个
规格参数	
公司地址	阜新蒙古族自治县人民街36号
联系电话	04188829374 15641846489

产品详情

主要应用于蛋白凝固保鲜，例如豆脑花，豆腐脑，奶酪等方面。面包蛋糕蓬松，畜禽产品助色防腐，饮料调味产气等方面

原理：葡萄糖酯内酯凝固豆腐和原理是当内酯加水溶解成葡萄糖酸，该酸对豆浆中的蛋白质发生酸凝固作用。由于内酯的分解比较缓慢，因此，使凝聚作用反应均匀一致，效率高，故做出的豆腐洁白细腻，析水好，耐煮耐炒，味道鲜美，别有风味。加入其他凝固剂如：石膏、卤水、氯化钙、鲜味调料等，还能做出各种风味豆腐。

葡萄糖酯内酯为白色粉状结晶，在干燥情况下可长期贮存，但在潮湿环境中尤其在水溶液中易分解成酸，常温下溶液中内酯30分钟内有部分分解成酸，65度以上时水解速度加快，95度以上时很快完全转变为葡萄糖酸，所以，用内酯作凝固剂时要用冷水溶化，在半小时内用完，切不要长期存放其水溶液。

葡萄糖酸内酯其分子式 $C_6H_{10}O_6$ ，经山东省劳卫所进行毒理试验证明它是一种无毒可食性物质。用它还可作酸味剂、膨松剂、防腐保鲜剂、色素稳定剂、结石防止剂，广泛应用于蛋糕、糖果、水果制品，清凉饮料、肉类、鱼类的加工等方面。

包装：原装1KG 保质期：24个月

葡萄糖酸- δ -内酯简称内酯或GDL，分子式 $C_6H_{10}O_6$ ，相对分子质量178.14。白色结晶或白色结晶性粉末，几乎无臭，呈味先甜后酸。易溶于水。葡萄糖酸- δ -内酯用做凝固剂，主要用于豆腐的生产，也可作为奶类制品蛋白质凝固剂

白色结晶或结晶性粉末，几乎无臭，味先甜后酸（与葡萄糖酸的味道不同）。易溶于水（60g/100mL），稍溶于乙醇（1g/100mL），在水中水解为葡萄糖酸及其 δ -内酯和 γ -内酯的平衡混合物。1%水溶液pH等于3.5，2h后变为pH2.5。本品用5%~10%的硬脂酸钙涂覆后，即使用于吸湿性产品中，也很稳定。它约于153℃分解。

稳定和凝固剂、酸味剂、螯合剂。

使用注意事项

(1) 本品在水溶液中水解产生葡萄糖酸，使蛋白质凝固，效果比硫酸钙、氯化钙及盐卤好。用本品制得的豆腐保水性好，质地细腻、滑嫩可口，并具有防腐作用。

(2) 作为防腐剂，对霉菌及一般细菌具有防腐作用，可用于鱼、肉、禽、虾等的防腐保鲜，使制品外观光泽、不褐变，同时可保持肉质的弹性。

(3) 作为疏松剂，本品与碳酸氢钠配伍，混合制成发酵粉。加热时葡萄糖酸与碳酸氢钠反应，产生二氧化碳，膨松效果好，无异味。特别适合用于糕点、油炸食品等。

使用范围及使用量

(1) 我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-2011)规定：可用于鱼虾保鲜，最大使用量为0.1g/kg，残留量小于0.01mg/kg，用于香肠(肉肠)、肉糜制品、葡萄汁、豆制品(豆腐、豆花)，最大用量3.0g/kg；用于发酵粉，可按生产需要适量使用。葡萄糖酸- γ -内酯用做凝固剂，主要用于豆腐的生产，也可作为奶类制品蛋白质凝固剂，生产酸奶和奶酪。FAO/WHO(1984)规定：午餐肉、熟肉末中用量为3g/kg[1]。

(2) FAO/WHO (1984) 规定：可用于午餐肉、肉糜、限量3g/kg。

(3) 实际使用参考

制作豆腐时，按每公斤豆乳加本品2.5~2.6g。可先将本品溶于少量水，然后加入豆乳中，或将加好本品的豆乳装罐，隔水加热至80℃，保护15min，即可凝成豆腐。

本品与碳酸氢钠按2：1混合成发酵粉，其用量可占酸味剂的50%~70%。可用于饼干、炸面卷及面包等，尤其适用于蛋糕，用量约为小麦粉的0.13%。

午餐肉、香肠、红肠等加入0.3%本品，可使制品色泽鲜艳，持水性好，富有弹性，且具有防腐作用，还能降低制品中亚硝胺的生成。

作为螯合剂，可用于葡萄汁或其他浆果汁酒，加入本品能防止生成酒石。用于奶制品，可防止乳石生成。

本品可用于果汁饮料及果冻等作为酸味剂，亦可与碳酸氢钠配制成高级饮料，不仅产气力强，而且能缓慢地水解出葡萄糖酸，具有清凉可口和对胃无刺激的特点。