

# 结冷胶供应 结冷胶产品参数 食品添加剂

产品名称	结冷胶供应 结冷胶产品参数 食品添加剂
公司名称	厦门市创联富通网络有限公司
价格	160.00/千克
规格参数	类别:微生物胶
公司地址	厦门市翔安区鸿翔西路1888号2#大楼二层B26室
联系电话	18030187701

## 产品详情

结冷胶供应 结冷胶产品参数 食品添加剂

[结冷胶](http://www.shiyongjiao.cn/offer/lists-2-30-0-0-0-0-0-/)<http://www.shiyongjiao.cn/offer/lists-2-30-0-0-0-0-0-/>

的开发应用得益于黄原胶等亲水胶体<http://www.shiyongjiao.cn/>([食用胶](http://www.shiyongjiao.cn/)<http://www.shiyongjiao.cn/>)的开发取得的成功,鼓舞人们找到更多的有前景的微生物胶多糖,虽然之前能获得广泛应用生产的多糖胶体只占所研究过的多糖中极少部份,但由于结冷胶优越的凝胶性能,所以目前广泛应用于饮料、果酱制品、面包、糖果、糖衣、调味料等食品生产加工中。

结冷胶供应 结冷胶产品参数

主要有效成分 结冷胶 级别 食品级 有效物质含量 99(%) 作用  
食品[添加剂](http://www.shiyongjiao.cn/additiveinfo/)<http://www.shiyongjiao.cn/additiveinfo/>

产品规格 1x25 执行标准 国标 主要用途 各类食品 CAS 有

结冷胶,一种高分子线性多糖,其相对分子质量约为50万,结冷胶可作为添加剂、增稠剂,结冷胶用量小,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%)。结冷胶虽不溶于冷水,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。

结冷胶作为添加剂应用于食品加工中

结冷胶作为稳定剂应用于冰淇淋可提高保型性;结冷胶用于蛋糕、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;

结冷胶应用于肉制品和蔬菜类制品的加工过程中,可以使其具有清爽的品味,起到弥补产品口味不足的

良好作用。

结冷胶除了可以单独在食品生产中应用，还可以与其他食用胶(亲水胶体)一起使用，比如可以与淀粉结合，用糕点和水果馅饼填料。同时需说明的结冷胶在不同食品中的用法用量需根据《[食品添加剂使用标准](http://www.shiyongjiao.cn/standard/)》(GB2760-2011)规定适量使用。