

冰淇淋稳定剂-金劲克

产品名称	冰淇淋稳定剂-金劲克
公司名称	杭州金茵克生物制品有限公司
价格	42.00/公斤
规格参数	金劲克:9 JK-9:9 杭州:9
公司地址	浙江省杭州市萧山区新街镇工业区海塘路717号
联系电话	86-57182859550 13867127702

产品详情

金劲克冰淇淋系列稳定剂特性与用法

本品根据冰淇淋制作机理，针对不同冰淇淋产品对抗融性、适口性及不同膨化度的要求，结合各类胶体物质及乳化剂的单体特点，选用多种水溶性进口多糖胶体稳定剂及各类乳化剂，经科学配方，精制而成。历经数十家冰淇淋生产厂家多年的使用，是一款新型的冰淇淋乳化稳定剂。

一、特征：

增稠：具有增稠性，可显著提高冰淇淋浆料的黏性，同时保证冰淇淋口感细腻，入口爽滑。

乳化：通过乳化机理，脂肪分子、蛋白质分子、水分子通过氢键连接织成网状结构，从而使产品具有致密结构，表面具有光泽。可促使脂肪球在混合料内均匀扩散，防止冰晶性，并在冷冻至混合搅拌阶段，防止因机械力而产生黄油细粒现象。使产品细腻软滑。

稳定：能赋予冰淇淋产品良好的组织结构，帮助产品形成、稳定，控制储运过程的震荡性能。

膨化：较好地抑制冰淇淋的乳清的分离现象，通过加强了油脂的结合和凝固，控制油脂的分散性以此提高冰淇淋的膨胀率。

二、添加工艺要求

方法1、将冰淇淋乳化稳定剂与少量白砂糖干粉混匀后，用自来水预溶解后，经过胶体磨机磨细，细碎后，用于配料。

方法2、用少量白砂糖（配料用糖总量的10%）与冰淇淋乳化稳定剂干粉混合，加自来水溶解，升温至80

-90（边加热边搅拌）到没有结块物为止，保温10-15分钟，用于配料。

三、适用范围和添加量

序号	系列	型号	名称	适应范围	用量%
1	金	JKWA01	冰淇淋通用乳化稳定剂	用于杯子、灌模、拉花等冰淇淋制品。	0.30-0.50
2	劲	JKWB01	冰淇淋稳定剂	中级挤压切割、拉花、杯状冰淇淋产品，抗融性强，适口性好。	0.30-0.50
3	克	JKWB02	冰淇淋乳化稳定剂	用于高档挤压切割、拉花、杯冰淇淋产品,抗融性好，适口性好。	0.30-0.50
4	冰	JKWC01	冰淇淋稳定剂	适用于高PH奶粉的冰淇淋	0.30-0.50
5	淇	JKWD01	冷品通用型乳化稳定剂	适用于中低档次冰淇淋、雪糕	0.30-0.50
6	淋	JKWD02	高膨化乳化稳定剂	适用于高膨化、高流动冰淇淋产品	0.30-0.50
7		JKWD04	低膨化乳化稳定剂	适用于低膨化、咀嚼感强的冰淇淋	0.30-0.50
8		JKWD06	雪糕稳定剂	中低档雪糕膨化产品	0.30-0.50
9		JWB01	棒冰酥松剂	一般冰壳及棒冰酥松	0.20-0.30
10		JWB02	棒冰稳定剂	适用于棒棒冰的酥松	0.20-0.30
11		JWB03	棒冰乳化剂	碎冰品、棒棒冰生产	0.25-0.30
12	金劲克	JWB04	复合乳化稳定剂	适用于水冰类经过凝冻机的产品	0.25-0.30
13		JWB05	雪贝稳定剂	水冰切割、雪泥产品	0.30-0.50
14	棒	JWB06	莎比特稳定剂	水冰膨化，雪泥产品，适宜做杯类产品	0.30-0.50
15	冰	JWB07	豆类悬浮稳定剂	豆类、粮食类产品悬浮，口感清爽	0.30-0.50
16		JWB08	沙冰稳定剂	适宜做冰杯，冰沙粒口感	0.30-0.50
17		JWB09	奶皮、布丁稳定剂	各式奶皮、布丁生产	0.30-0.50