

# 果胶苹果果胶柑橘果胶高脂果胶低酯果胶

产品名称	果胶苹果果胶柑橘果胶高脂果胶低酯果胶
公司名称	河南富祥生物科技有限公司
价格	90.00/公斤
规格参数	科琅祺:袋 食品级:99% 中国:河南
公司地址	河南省郑州市二七区环翠路140号院3号楼1单元27层2702号（注册地址）
联系电话	15333715876

## 产品详情

中文名称:果胶英文名称:pectin果胶(Pectin)是一组聚半乳糖醛酸。在适宜条件下其溶液能形成凝胶和部分发生甲氧基化（甲酯化，也就是形成甲醇酯），其成分是部分甲酯化的—1,4—D—聚半乳糖醛酸。残留的羧基单元以游离酸的形式存在或形成铵、钾钠和钙等盐。产品性状：果胶为白色或带黄色或浅灰色、浅棕色的粗粉至细粉，几无臭，口感黏滑。溶于20倍水，形成乳白色粘稠状胶态溶液，呈弱酸性。耐热性强，几乎不溶于乙醇及其他有机溶剂。用乙醇、甘油、砂糖糖浆湿润，或与3倍以上的砂糖混合可提高溶解性。在酸性溶液中比在碱性溶液中稳定产品用途：根据我国《食品添加剂食用卫生标准》（GB2760-1996）中规定：果胶可按生产需要适量用于各类食品。果胶可用于果酱、果冻的制造；防止糕点硬化；改进干酪质量；制造果汁粉等。高脂果胶用于酸性的果酱、果冻、凝胶软糖、糖果馅心以及乳酸菌饮料等。低脂果胶用于一般的或低酸味的果酱、果冻、凝胶软糖以及冷冻甜点，色拉调味酱，冰淇淋、酸奶等