

# 生产厂家 食品添加剂 热凝胶可得然胶

产品名称	生产厂家 食品添加剂 热凝胶可得然胶
公司名称	山东中科生物科技股份有限公司
价格	240.00/1
规格参数	
公司地址	潍坊高新区高新二路（生物医药科技园内）
联系电话	86-0536-7617577

## 产品详情

“ 文章出自可得然胶国家标准制定单位——山东中科生物科技股份有限公司（网址：[www.zkanbar.com](http://www.zkanbar.com) 电话：0536-7661955） ”

### 关于可得然胶

可得然胶（Curdlan）是由特定微生物发酵糖质原料产生的一种新型高分子聚合物，因具有在加热条件下形成凝胶的特性，被称做凝胶多糖或热凝胶（Curd拉丁语即为凝胶）。

### 可得然胶的特性

#### 1、溶解性

可得然胶不溶解于水和乙醇，可完全溶解于氢氧化钠、磷酸三钠、磷酸三钙等pH12以上的碱性水溶液。可得然胶很容易分散在冷水中，经过高速斩拌处理后，可形成更为均匀稳定的分散液体系。

#### 2、形成性

可得然胶形成的凝胶按其性质可分为低位凝胶和高位凝胶。低位凝胶（热可逆性）：把可得然胶的水分散液加热到约55 ~65 后再降温至约40 以下,就能形成热可逆性的低位凝胶；这种低位凝胶再被加热到约60 时,能恢复到原有的水分散液状态；而当低位凝胶被加热到80 以上则能形成热不可逆

性的高位凝胶；低位凝胶被搅拌而粉碎后,仍能通过加热再形成到低位凝胶和高位凝胶；低位凝胶比高位凝胶的胶体强度弱。高位凝胶（热不可逆性）：把可得然胶的水分散液加热到约80℃以上时,就能形成稳固而富有弹性的热不可逆高位凝胶；高位凝胶一旦被粉碎后就不能再恢复到原状。在食品加工业,主要利用可得然胶的高位凝胶特性。

### 3、热稳定性

可得然胶的胶体对热具有很强的稳定性能。在食品加工中及厨房烹饪中煮、炸、微波炉等的高温加热条件下也具稳定性。

### 4、耐冷冻性

可得然胶的胶体构造不会因冷冻-解冻而发生变化,故也能被利用在冷冻食品等。

### 5、水分离性

可得然胶胶体被直接使用于加工食品时,有时会发生水分离现象。水分离会随加热温度的上升而增加,但随可得然胶的浓度增加而减少。水分离现象可用淀粉（不易老化的玉米淀粉、化工淀粉）来添加以达到抑制作用。

### 可得然胶的利用

可得然胶作为凝胶剂、结构改良剂、持水剂、增稠剂、稳定剂使用，在食品工业中有着广泛和不可替代的应用效能。

1、肉类食品：如火腿、肠类、肉丸等；  
使产品富有弹性，口感细腻，切片性好,保水性，保油性好。

2、鱼糜制品：如鱼肉丸、关东煮、蟹肉棒等；使食品富有弹性，改善口感，防止煮烂，提高成品率。

3、米面制品：如水饺、面条、米线、方便面等；减少加工损失，防止粘连，提高成品率，增加产量，增加弹力、嚼感，防止烹饪过度和烹饪后软化，面汤浑浊。

4、仿生素食：如仿生鲍鱼、海参等；产品从结构到口感仿真度极高，无胆固醇，低卡路里，高纤维质。

5、豆腐制品：如千叶豆腐等；增加弹性，改善口感，改善成形。

### 其他应用领域

在生物制药、化妆品、石油工业等行业中正被开始重视和利用。