

郑州宏兴食品级增稠剂罗望子胶用法用量

产品名称	郑州宏兴食品级增稠剂罗望子胶用法用量
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	22.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂, 稳定剂 胶凝剂 规格:25公斤/袋 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

罗望子胶 22元每公斤 25公斤/袋 粘度3500

作用：增稠剂，稳定剂 胶凝剂 CAS:977027-77-8

进口印度食品级罗望子胶 含量99% 量大价优

罗望子胶作用：增稠剂、稳定剂、胶凝剂。可用于冰淇淋、冰糕、调味酱类、烹调品罐头、即食咖喱调料，水果饮料、搅奶油、果酱、橘皮果冻、松蛋糕、一般果冻、羊羹等。

【罗望子胶产品用量】罗望子胶用量：冰淇淋 果冻
糖类 2g/kg。参考用量：糖果0.004%，松蛋糕0.1%，冰淇淋0.05%，果冻0.2%。

【罗望子胶产品性状】

罗望子胶形状：带棕色的灰白色粉末。微臭。易分散于冷水，加热则形成粘稠状液体，具有耐盐、耐热、耐酸性的增稠作用。加糖则形成凝胶。凝胶的形成能力约为果胶的二倍，且不像果胶那样需要加酸。兼具角豆荚胶的特性。在中性至酸性溶液中形成的凝胶较坚实。水溶液粘稠性强，其粘度不受酸类、碱类的影响。

另一特点是溶胶或凝胶均透明，且可制成含15%乙醇的透明含醇胶。

【罗望子胶产品应用】

罗望子胶在食品工业上，罗望子胶主要用于生产果酱、软糖、以及与其它天然水溶胶配合使用生产不同要求的凝胶,其价格也远比果胶、卡拉胶等更为经济。也

用于冰淇淋中做为稳定剂。罗望子胶的特性很像淀粉。它会使沙司,色拉汁,炸排辣酱,牛奶蛋糊,面条等在跟糖(类)共存时变成高粘度但不粘口,口感不太粘糊糊。虽然淀粉是广泛用于加工食品方面的材料,但淀粉缺少耐酸性及耐热性,长时间后粘度下降引起分离及沉淀。罗望子胶有耐酸耐热性及不老化。将淀粉部分换用罗望子胶能稳定食品品质。罗望子胶还能形成细腻冰结晶。多聚糖有稳定冰结晶的作用。不过按照结晶状态产生不一样口感。拿分子构造来说罗望子胶抱着多量水分子,防止水聚在一起,结果结冰后做成细细的冰结晶。和刺槐豆胶、卡拉胶用在一起,冰淇淋及雪糕会变得不粘口,口感细腻。

【罗望子胶产品溶解方法】

罗望子胶为了防止结块请溶解以后用罗望子胶。用尽可能多水。一点一点地加上罗望子胶,尽量快速搅拌将溶液加热70-75 ,要是搅拌速度慢,先将罗望子胶和其他粉末比如砂糖(罗望子胶的5-10倍数量)掺和后溶解。也可以先在液糖,山梨醇,酒精里对罗望子胶,均等分散后使用。

型号:食品级 包装:25公斤牛皮纸袋(内衬聚乙烯袋)

性状:白色粉末 生产厂家:印度进口

【产品名称】罗望子胶 【英文名称】Tamarind gum 【凝胶强度】20-26.0

【果冻下线度】26%胶,50% 【产品别名】罗望子多糖胶

【产品贮存】罗望子胶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。