

# 高脂果胶生产厂家价格

产品名称	高脂果胶生产厂家价格
公司名称	河北利华生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河北省邯郸市丛台区汉成街106号汉城华都22号楼1单元1802号-04（注册地址）
联系电话	15127018080

## 产品详情

食品级高脂果胶厂家 厂家直销高脂果胶 食用高脂果胶厂家 哪里有卖高脂果胶高脂果胶简介：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。高脂果胶主要用于酸性的果酱、果冻、凝胶软糖、糖果馅心以及\*酸菌饮料等。低脂果胶主要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、酸奶等果酱、果子冻、果冻：起胶凝作用，成品细腻，富有弹性和韧性，增加香味，使口感幼滑爽口，用量参考：0.3%-0.6%。棒冰、冰淇淋：起\*化稳定作用，成品口感细腻，清爽。用量参考：0.1%-0.2%酸奶，\*酸菌，果汁：起稳定，增稠作用，可延长制品的保存期，用量参考：0.1%-0.3%焙烤食品：提高面团的透气性，增强口感，延长保质期。用量参考：面粉量的0.3%-0.8%将果胶和3---4倍的细白糖拌匀，加入80 的纯净水搅拌溶解，溶解浓度2.5%-4%，溶解好后按比例加入各种制品中销售地区：山西全省，宁夏-银川石嘴山 黑龙江-哈尔滨，吉林-长春，辽宁-沈阳，河北-石家庄，河南-郑州，山东-济南，陕西-西安，安徽-合肥，江西-南昌，江苏-南京，浙江-杭州，福建-福州，广东-广州，湖南长沙，湖北-武汉，，海南-海口，云南-昆明，贵州-贵阳六盘水遵义安顺四川-成都青海-西宁，甘肃-兰州天水平凉张掖，庆阳白银陇南定西酒泉嘉峪关\*-呼和浩特，新疆-，广西-南宁，\*-，宁夏-银川石嘴山吴忠固原中卫北京市、上海市、天津市、重庆市，以及各县市。