

利华高脂果胶价格食品级果胶生产厂家

产品名称	利华高脂果胶价格食品级果胶生产厂家
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

食品级果胶厂家果胶果胶生厂家 食用级果胶厂家果胶简介：别名：苹果果胶 英文名称：Apple pectin CAS号：有二、果胶性状 为白色至淡粉末，稍带酸味，溶于水。保健食品含有被称作苹果果胶D的颗粒状物质，每粒(10毫克)中的果胶含量相当于6~7个苹果的果胶含量。在苹果中含有大量的果胶。该品是将苹果榨汁后的剩余物干燥、煮沸，从中提取出高浓度的果胶汁，并使之固化生出来的。

三、果胶用途 增稠剂、化剂、凝胶剂和稳定剂。用于果酱。果冻的制造，蛋黄酱、精油的稳定剂，防止糕点硬化，改进干酪质量，制造果味粉等、低脂果胶用于一般的或低酸味的果酱。果冻、凝胶软糖，以及冷冻甜点色拉酱调味酱，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，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，具有水果风味，用量参考：0.1%-0.3%

熔烤食品：提高面团的特气性，增强口感。延长保质期，用量参考：面粉量的0.3%-0.8%

用于低糖度食品，低酯果胶制成的果冻，参考用量0.3%-0.8% 粒粒橙及带果肉型饮料，起稳定作用，可解决粒粒橙及含果肉悬浮饮料的分层，粘壁问题，使果肉均匀分布在饮料中，且口感好。

四、果胶包装与贮存 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。