

豆腐王生产厂家 葡萄糖酸内酯厂家

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 豆腐王生产厂家 葡萄糖酸内酯厂家 |
| 公司名称 | 河北科隆多生物科技有限公司 |
| 价格 | 14.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:洛洛 型号:食品级 产地:河北 |
| 公司地址 | 河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址） |
| 联系电话 | 13503100742 |

产品详情

豆腐王生产厂家 葡萄糖酸内酯厂家

性状：白色结晶或结晶性粉末，几乎无臭，味先甜后酸（与葡萄糖酸的味道不同）。易溶于水（60g/100 mL），稍溶于乙醇（1g/100mL），几乎不溶于乙，在水中水解为葡萄糖酸及其 α -内酯和 β -内酯的平衡混合物。

1水溶液pH等于3.5，2h后变为pH2.5。本品用510的硬脂酸钙涂覆后，即使用于吸湿性产品中，也很稳定。它约于153分解。

葡萄糖酸内酯（豆腐王）稳定和凝固剂、酸味剂、螯合剂

葡萄糖酸内酯可作为防垢剂、膨松剂、保鲜剂等，在内酯豆腐、牙膏、酵母、保险类产品中有着广泛的应用。传统的豆腐是用石膏和卤水点成的，现代科学家已经发明了比石膏和卤水更好的产品葡萄糖酸内酯。

用于现代工艺制作豆腐

用它点出的豆腐更加细嫩，味道和营养价值也更高，而且对身体绝对没有坏处，大家在超市见到的内脂豆腐就是用它点成的。

葡萄糖内酯正式的中文名称为：葡萄糖酸内酯，分子式C₆H₁₀O₆，分子量178.14，是由葡萄糖氧化成葡萄糖酸或其盐类，经纯化脱盐、脱色、浓缩、结晶而制得，是一种多功能食品添加剂。内酯是一种无毒，白色结晶或结晶粉末，几乎无臭味先甜后酸，易溶于水，在25下分解缓慢的化学物质。在食品工业中用作酸味剂、保鲜剂和防腐剂。

概括起来主要有以下几个方面：一、用作豆腐凝固剂；二、作为奶类胶凝剂；三、作为品质改良剂；四、作为酸化剂。

1. 使用注意事项

(1) 本品在水溶液中水解产生葡萄糖酸，使蛋白质凝固，效果比硫酸钙、氯化钙及盐卤好。用本品制得的豆腐保水性好，质地细腻、滑嫩可口，并具有防腐作用。(2) 作为防腐剂，对酶菌及一般细菌具有防腐作用，可用于鱼、肉、禽、虾等的防腐保鲜，使制品外观光泽、不褐变，同时可保持肉质的弹性。

(3) 作为疏松剂，本品与碳酸氢钠配伍，混合制成发酵粉。加热时葡萄糖酸与碳酸氢钠反应，产生二氧化碳，膨松效果好，无异味。特别适合用于糕点、油炸食品等。

2. 使用范围及使用量

(1) 我国食品添加剂使用卫生标准(GB 2920-1996)规定：可用于鱼虾保鲜，使用量不超过0.1g/kg，残留量小于0.01mg/kg；用于香肠(肉肠)、鱼糜制品、葡萄汁、豆制品(豆腐、豆花)，使用量不超过3.0g/kg；用于发酵粉，可按生产需要适量使用。(2) FAO/WHO(1984)规定：可用于午餐肉、肉糜、限量3g/kg。(3) 实际使用参考制作豆腐时，按每公斤豆乳加本品2.52.6g。可先将本品溶于少量水，然后加入豆乳中，或将加好本品的豆乳装罐，隔水加热至80，保护15min，即可凝成豆腐。本品与碳酸氢钠按2：1混合成发酵粉，其用量可占酸味剂的5070。可用于饼干、炸面卷及面包等，尤其适用于蛋糕，用量约为小麦粉的0.13。午餐肉、香肠、红肠等加入0.3本品，可使制品色泽鲜艳，持水性好，富有弹性，且具有防腐作用，还能降低制品中亚硝胺的生成。作为螯合剂，可用于葡萄汁或其他浆果汁酒，加入本品能防止生成酒石。用于奶制品，可防止乳石生成。本品可用于果汁饮料及果冻等作为酸味剂，亦可与碳酸氢钠配制成高级饮料，不仅产气力强，而且能缓慢地水解出葡萄糖酸，具有清凉可口和对胃无刺激的特点。