

# 高脂果胶生产厂家 食品级高脂果胶厂家 高酯果胶

产品名称	高脂果胶生产厂家 食品级高脂果胶厂家 高酯果胶
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	85.00/公斤
规格参数	品牌:高脂果胶厂家 型号:食品级高脂果胶 产地:河北高脂果胶
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

高脂果胶生产厂家，高脂果胶厂家，高脂果胶 价格 食品级高脂果胶

高脂果胶简介：

果胶通常为白色至淡黄色粉末，是食品添加剂和品，在食品上作胶凝剂，增稠剂，稳定剂，悬浮剂，乳化剂，增香增效剂果胶通常为白色至淡黄色粉末，稍带酸味，溶于水。

用途，用量参考

- 1、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，果胶用量参考：0.3%-0.6%。
- 2、棒冰、冰淇淋：起乳化稳定作用，成品口感细腻，滑爽。果胶用量参考：0.1%-0.2%
- 3、酸奶，乳酸菌，果汁：  
起稳定。增稠作用，可延长制品的保存期，具有水果风味，果胶用量参考：0.1%-0.3%
- 4、熔烤食品：提高面团的特气性，增强口感。延长保质期，果胶用量参考：面粉量的0.3%-0.8%

果胶软糖，使软糖晶莹透明，富有弹性，不粘牙，酸甜可口。

果胶参考用量，1.5%-2.5%。

果胶使用方法：将果胶和3-4倍白细糖粉混和，搅拌下加入80

纯净水中（水中含有0.7%柠檬酸 + 柠檬酸钠，PH = 4），溶解浓液3%-6%，然后加入糖和各种配料，加入柠檬酸调PH = 3.3-3.6，然后注模。