

# 苹果果胶生产厂家 食品级苹果果胶厂家

产品名称	苹果果胶生产厂家 食品级苹果果胶厂家
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:苹果果胶厂家 型号:食品级苹果果胶 产地:河北苹果果胶
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

苹果果胶生产厂家，苹果果胶厂家，苹果果胶价格 食品级苹果果胶

果胶根据我国食品添加剂食用卫生标准（GB2760-1996）中规定：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、糖果馅心以及乳酸菌饮料等。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。

用途，用量参考

**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**：起乳化稳定作用，成品口感细腻，清爽。用量参考：0.1-0.2

**酸奶，乳酸菌，果汁**：

起稳定，增稠作用，可延长制品的保存期，具有天然水果风味，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

使用方法：

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。