

# 凝结多糖生产厂家 食品级凝结多糖厂家 热凝胶厂家

产品名称	凝结多糖生产厂家 食品级凝结多糖厂家 热凝胶厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	品牌:凝结多糖厂家 型号:食品级 产地:河北凝结多糖
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

凝结多糖生产厂家，凝结多糖厂家，凝结多糖价格 食品级凝结多糖 河北凝结多糖生产商

### 凝结多糖简介

可得然胶又名 凝结多糖 热凝胶 可得然胶由于其良好的加工适应性如保水性、耐冷冻性、耐热性、粘结性和成膜性等功能用于食品工业各个领域。各种适用于不同食品的特殊制剂已得到开发应用。凝胶多糖既可以作为食品添加剂又可作为食品主成分应用到食品中。

#### 1.1在肉制品中的应用

凝胶多糖在5060的水分吸收率最大，这一性质使它适于应用在肉制品中。在肉类加工中，凝胶多糖能改善香肠和火腿的持水性，在汉堡包中加入0.21的凝胶多糖，烹调后形成松软、多汁和高产量的汉堡包。另外，利用其薄膜形成性，在汉堡包、炸鸡等表面覆膜，使烧烤过程中产品的重量损失降低，肉汁多而且口感香滑柔软。其覆膜方法是将5凝胶多糖、0.5淀粉、94.5水混合分散均匀，将被覆食品在其中浸渍515s，取出后在125130油浴中加热3040s，去油冷却，然后急速冷冻或冷藏，调理时可再行加热烘烤或油炸。

#### 1.2在面制品中的应用

凝胶多糖应用于中华面、荞麦面、切面时，可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度等，改善口感、抑制热水溶胀、减少煮烂、减轻汤汁混蚀。使用量为小麦粉的0.31，常用量0.4。调制时先将凝胶多糖与小麦粉混合均匀，再与其它原料混合均匀制面。豆腐是日本和中国的传统食品，它具有柔软的质构，将4的凝胶多糖与豆腐凝固剂混合使用于豆乳中，挤压加热可制得豆腐面，赋予它不同的质构，并且还可将豆腐进行高温消毒，也可冷藏。

### 1.3在水产制品中的应用

凝胶多糖用于水产制品，如鱼肉糕、油炸鱼肉糕、鱼肉圆、冷冻鱼肉糜等，可以增强制品弹性、有咬头，同时使其硬度增加便于成型操作。使用量一般为鱼肉糜量0.7。使用时先将凝胶多糖调制成低强度凝胶，再加入鱼肉糜中。

### 1.4在烘烤制品中的应用

利用凝胶多糖的保湿保鲜和保型特点，也可将其添加到糕点如蛋糕、奶酪饼等中。加工时外观不凹陷，加工后保湿性良好，即使进行冷藏也不会产生老化发沙现象，使用量一般0.10.4。凝胶多糖用于面包、馅饼的流动性馅心，由于胶凝作用可使其保持适当的形状，便于操作。改变其添加量可对其硬度和保型性进行调节。如蜂蜜、奶油、沙司类风味馅心，使用量一般为25。

### 1.5在冷冻制品中的应用

凝胶多糖作为稳定剂应用于冰淇淋可提高其保型性。将凝胶多糖与其它稳定剂合用效果最好。使用量一般为0.20.3。一种冰淇淋的配方和操作要点如下：全脂炼乳12、脱脂乳粉8.0、无盐奶油15.5、砂糖3.0、饴糖5.0、蛋黄1.0、乳化剂（OM）0.2、香料（香兰素）0.1、水55、凝胶多糖0.2。先将其混合后热处理达85，均质（100MPa）

### 1.6在其它制品中的应用

凝胶多糖用于草莓酱、蜂蜜和蛋黄酱等粘稠而不易操作的风味物，可以制作草莓片、蜂蜜片和蛋黄酱片等，这些薄片可以直接作为风味小食品食用，也可以用于夹心、夹馅、卷寿司芯等。蔬菜、水果、肉类制品都可以用凝胶多糖制成薄片状食品。