

# 结冷胶生产厂家 食品级结冷胶厂家

产品名称	结冷胶生产厂家 食品级结冷胶厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	160.00/公斤
规格参数	品牌:结冷胶厂家 型号:食品级结冷胶 产地:河北结冷胶
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

结冷胶生产厂家，结冷胶厂家 结冷胶价格 食品级结冷胶

### 结冷胶简介

结冷胶可作为增稠剂、稳定剂。使用注意事项：本品使用方便，它虽不溶于冷水，但略加搅拌即分散于水中。加热即溶解成透明的溶液，冷却后，形成透明且坚实的凝胶。用量小，通常只为琼脂和卡拉胶用量的1/31/2，一般用量0.05即可形成凝胶(通常用量为0.10.3)。

### 用结冷胶造液体凝胶

结冷胶广泛的应用在食品中，如布丁，果冻，白糖，饮料，奶制品，果酱制品，面包填料，表面光滑剂，糖果，糖衣，调味料等。也用在非食品产业中，如微生物培养基，药物的缓慢释放，牙膏等。

结冷胶可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度，也有改善口感、抑制热水溶胀，减少断面和减轻汤汁浑浊等作用，加入到制作饼干的面团中，也可以起到改良饼干的层次，使饼干具有良好的疏松度的作用；结冷胶作为稳定剂应用于冰淇淋可提高保型性；用于蛋糕、奶酪饼中，具有保湿、保鲜和保形的效果；结冷胶应用于糖果，可以给产品提供优越的结构和质地，并缩短淀粉软糖胶体形成的时间；也可用于替代果胶制备果酱和果冻，也能用于糕点和水果馅饼填料中；在肉制品和蔬菜类制品的加工过程中，添加结冷胶会使其具有清爽的品味，起到弥补产品口味不足的良好作用。结冷胶可与其他水溶胶一起使用，用于凝胶宠物食品；可与蔗糖、柠檬酸钠、缓慢溶解性酸（脂肪酸、己二酸）等混合成干料，加入沸水中，制成具有极高透明度的热水甜点凝胶，

### 在乳制品中，结冷胶可取代果胶的使用

口后快速破碎，风味释放松好的特点；可替代果胶制作果酱，也可与淀粉结合或部分取代淀粉，用糕点和水果馅饼填料。

根据食品添加剂使用卫生标准（GB2760-2011）规定本品可在各类食品中按正常生产需要适量使用。