

元丰公司总部供应果胶 果胶

产品名称	元丰公司总部供应果胶 果胶
公司名称	郑州市中原区元丰化工站
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:果胶 级别:食品级 有效物质含量:99 (%)
公司地址	中国 河南 郑州市 郑州市化工物流园18-17
联系电话	86 0371 69082698 13253386988

产品详情

主要有效成分	果胶	级别	食品级
有效物质含量	99 (%)	执行标准	GB
主要用途	食品增稠	CAS	食品添加剂

果胶(pcctin)是一组聚半乳糖醛酸。胶凝度：150度 ± 5度 (us--sag)

酯化度：65%-70%

半乳糖醛酸：> 65%

外观：米白色至淡黄色粉末

ph (1%水溶液) 2.8 ± 0.2%

水份 < 12%

灰份 < 3%

酸不溶性灰份：< 0.5%

粒度：< 60目

二氧化硫 < 5ppm

重金属 < 0.5 (2) 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%

熔烤食品：提高面团的特气性，增强口感。延长保质期，用量参考：面粉量的0.3%-0.8%

（3）使用方法：

将果胶和3---4倍的细白糖拌匀，加入80摄氏度的纯净水搅拌溶解，溶解浓度2.5%-4%溶解好后按比例加入各种制品中。加入可的染胶，效果明显增强。