

# 果胶价格 果胶生产厂家

产品名称	果胶价格 果胶生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:果胶生产厂家 型号:食品级/工业级果胶 产地:河北果胶厂家
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

果胶简介：

果胶品名：果胶

果胶英文名称：pectin

果胶化学式：C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>

果胶EINECS号：232-553-0

产品性状

果胶颜色和性质：果胶为白色或带黄色或浅灰色、浅棕色的粗粉至细粉，几无臭，口感黏滑。溶于20倍水，形成乳白色粘稠状胶态溶液，呈弱酸性。果胶耐热性强，几乎不溶于乙醇及其他有机溶剂。果胶用乙醇、甘油、砂糖糖浆湿润，或与3倍以上的砂糖混合可提高溶解性。

## 产品用途

### 果胶作用：

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。

增稠剂；胶凝剂；稳定剂；乳化剂。用于果酱、果冻的制造、蛋黄、酱、精油的稳定剂，防止糕点硬化，改进干酪质量，制造果汁粉等。

### （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，滑爽。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℃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。

果胶包装和贮存条件：

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。