

高脂果胶价格 高脂果胶生产厂家

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 高脂果胶价格 高脂果胶生产厂家 |
| 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:高脂果胶生产厂家 型号:食品级/工业级高脂果胶 产地:河北高脂果胶厂家 |
| 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

高脂果胶简介：

品名：高脂果胶

包装：纸板桶规格：25KG储存：常温避光保存CAS号：9000-69-5

详细介绍：外观：褐黄色粉末用途，用量参考果酱、果冻，起凝胶作用。用于低糖度食品，低脂果胶制成的果冻，参考用量0.3%-0.8%粒粒橙及带果肉型饮料，起稳定作用，可解决粒粒橙及含果肉悬浮饮料的分层、粘壁问题，使果肉均匀分布在饮料中，且口感好。

包装：牛皮纸袋或纸桶包装，每袋（桶）净含量为25KG，还可根据客户需要包装。

运输：

轻装轻卸以防包装破损，防日晒雨淋，不能与有毒，有害物同运。为非危险品。储存：储存于阴凉,干燥,清洁,遮光的环境中，严禁与有毒,有害物质混放，以免污染

果胶类物质以原果胶、果胶、果胶酸的形态存在于植物的果实、根、茎、叶中，是细胞壁的一种组成成分，它们伴随纤维素而存在，构成相邻细胞中间层粘合物，使植物组织细胞紧紧黏结在一起。原果胶是不溶于水的物质，但可在酸、碱、盐等化学试剂及酶的作用下，加水分解转变成水溶性果胶。果胶本质上是一种线形的多糖聚合物，含有数百至约1000个脱水半乳糖醛酸残基，其相应的平均相对分子质量为50000150000。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；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