

# 果冻粉价格 果冻粉生产厂家

产品名称	果冻粉价格 果冻粉生产厂家
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:果冻粉生产厂家 型号:食品级/工业级果冻粉 产地:河北果冻粉厂家
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

果冻粉简介：

果冻粉，一种做果冻的材料。一般是用琼脂、鱼胶粉（吉利粉）或者明胶、香精和糖做成的。可以直接做果冻。用其他材料（比如鱼胶粉）制作时需要添加果汁或饮料。

果冻粉的详细介绍如下：

、产品特点：

速凝、抗收缩、水析适度、凝胶有韧性、口感很好，晶莹透明、风味释放能力强，应用于各种果冻凝胶食品中。

、参考用量：0.8（以饮料总量计）

、参考配方：

原料名称	添加量	备注
白糖	15-18	总甜度15-18

柠檬酸钠	0.10-0.05	
山梨酸钾	0.03	
ZG-30B型果冻粉	0.8	
柠檬酸	0.10	PH值控制在4.0-4.2
苹果酸	0.05	
蔗糖香精	0.006	
水果味香精		
加水至	100	

#### 、工艺技术要求：

1、白砂糖与稳定剂、柠檬酸钠、山梨酸钾干拌混合均匀，然后慢慢撒入约有80冷水的配料锅中，边搅拌边加热至温度达95左右，并在此温度下保温溶解10分钟，趁热用80-100目滤布过滤，冷却降温至70-80，待用。

2、灌装前5分钟，加入柠檬酸、苹果酸、香精，搅拌均匀，马上灌装。

3、灌装后马上冷却至常温，然后包装。

#### 、注意重点：

1、果冻粉的溶解温度不宜过高，不得超过95，否则易造成凝胶反应，而达不到果冻应有的品质。

2、不管采用哪种配方，成品PH值必须在4.0-4.2之间。

3、加酸时间，必须在灌装前5分钟。

4、灌装之后，必须马上冷却至常温。