

豆腐王价格 豆腐王生产厂家

产品名称	豆腐王价格 豆腐王生产厂家
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:豆腐王生产厂家 型号:食品级/工业级豆腐王 产地:河北豆腐王厂家
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

豆腐王简介：

产品名称：葡萄糖酸 内酯

产品介绍：葡萄糖酸 内酯又名豆腐王;白色结晶性粉末;在使用中常作为稳定凝固剂，几乎无臭，味先甜后酸(与葡萄糖酸的味道不同)。易溶于水(60g/100mL)，稍溶于乙醇(1g/100mL)，在水中水解为葡萄糖酸及其 α -内酯和 β -内酯的平衡混合物。1

使用方法：本品可用于各类食品，按生产需要适量使用。

应用效果：稳定凝固剂

参考用量：按生产需要根据GB2760正确添加

适用范围：使用范围及使用量(1)我国《食品添加剂使用卫生标准》规定：可用于鱼虾保鲜，大使用量为0.1g/kg，残留量小于0.01mg/kg;用于香肠(肉肠)、鱼糜制品、葡萄汁、豆制品(豆腐、豆花)，大用量3.0g/kg;用于发酵粉，可按生产需要适量使用。(2)FAO/WHO(1984)规定：可用于午餐肉、肉糜、限量3g/kg。3)实际使用参考

制作豆腐时，按每公斤豆乳加本品2.5~2.6g。可先将本品溶于少量水，然后加入豆乳中，或将加好本品的豆乳装罐，隔水加热至80℃，保持15min，即可凝成豆腐。

本品与碳酸氢钠按2：1混合成发酵粉，其用量可占酸味剂的50%~70%。可用于饼干、炸面卷及面包等，尤其适用于蛋糕，用量约为小麦粉的0.13%。

午餐肉、香肠、红肠等加入0.3%本品，可使制品色泽鲜艳，持水性好，富有弹性，且具有防腐作用

，还能降低制品中亚硝胺的生成。

作为螯合剂，可用于葡萄汁或其他浆果汁酒，加入本品能防止生成酒石。用于奶制品，可防止乳石生成。

本品用于果汁饮料及果冻等作为酸味剂，亦可与碳酸氢钠配制成饮料，不仅产气力强，而且能缓慢地水解出葡萄糖酸，具有清凉可口和对胃无刺激的特点

保存方法：本品应储存在干燥、通风、清洁良好的环境中。在运输过程中，属非危险品，严防日光照射、雨淋。

有效物质含量：99.0%-100.5%