

低酯果胶生产厂家 低酯果胶作用、用途、用量

产品名称	低酯果胶生产厂家 低酯果胶作用、用途、用量
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:低酯果胶生产厂家 型号:食品级/工业级低酯果胶 产地:河北低酯果胶厂家
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

低酯果胶简介：

低酯果胶简介：

果胶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。

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

焙烤食品：提高面团的透气性，增强口感，延长保质期。用量参考：面粉量的0.3-0.8

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。耐热性强，几乎不溶于乙醇及其他有机溶剂。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。在酸性溶液中比在碱性溶液中稳定[2]。

凝胶作用

果胶能形成具有弹性的凝胶，不同酯化度的果胶形成凝胶的机制是有差别的，高甲氧基果胶必须在低pH值和高糖浓度中才能形成凝胶，一般要求果胶含量<1、蔗糖浓度5875、pH2.83.5。因为在pH2.03.5时可阻止羧基离解，使高度水合作用和带电的羧基转变为不带电荷的分子，从而使分子间的斥力减小，分子的水合作用降低，结果有利于分子间的结合和三维网络结构的形成。蔗糖浓度达到5875后，由于糖争夺水分子，致使中性果胶分子溶剂化程度大大降低，有利于形成分子氢键和凝胶[3]。

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[2]。

果酱、果冻，起胶凝作用，用于低糖度食品，低酯果胶制成的果冻，

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。