

优质食品级【结冷胶】结冷胶

产品名称	优质食品级【结冷胶】结冷胶
公司名称	郑州升达食品添加剂有限公司
价格	280.00/公斤
规格参数	主要有效成分:结冷胶 级别:食品级 品牌:国产进口
公司地址	郑州市二七区京广南路长通商贸城1排11号
联系电话	0371-68756854 15803837053

产品详情

主要有效成分	结冷胶	级别	食品级
品牌	国产进口	有效物质含量	99 (%)
产品规格	1*25	执行标准	国标
主要用途	食品增稠剂	CAS	有

结冷胶(gellan gum)是近年来最有发展前景的微生物多糖之一，是继黄原胶之后又一能广泛应用于食品工业的微生物代谢胶。结冷胶作为乳化剂、悬浮剂、增稠剂、稳定剂，胶凝剂、组织培养基、成膜剂和润滑剂等已广泛用于食品、饮料、化妆品、洗涤剂、陶瓷、石油开采、化工涂料等20多种行业。

低酰基清型结冷胶

项目	指标
纯度 (co2的产生率) %	3.3 ~ 6.8
凝胶强度 g/cm2	800
透光率 %	82
粒度 (过80目筛) %	95
干燥失重 %	8
灰份 %	12
ph 值 (20)	6-8

砷 (以as计) mg/kg	3
重金属 (以pb计) mg/kg	2
菌落总数 cfu/g	10000
酵母和霉菌 cfu/g	400
大肠菌群 mpn/100g	不得检出
致病菌(沙门氏菌)	不得检出

包装：25公斤/纸板桶 20公斤/纸箱 或按客户要求存储：存储于阴凉干燥处，避免阳光直射。保质期：2年

	结冷胶溶液性质
	<p>溶液中结冷胶的分子链可以是一条条分散的无规线团形式，但相邻的链间往往进一步</p> <p>k . baird等运用x—衍射晶体学，以低酰基结冷胶锂盐为模型进行了研究。结果表明，互缠绕的二聚体中形成半交错的平行构象。二聚体由链间氢键所稳定。在对其钾盐所形成配位键，从而影响氢键以稳定二聚体。当无促进胶凝的阳</p>
	结冷胶胶体性质
	<p>由于使用上的方便及产品性能的不同，食品加工中结冷胶至少可有ha、la两种产品供选(但功效更大些)。通过对它们的合理选择和搭配，无需别的单体胶参与，单独运用结冷胶即可形成具有特色的凝胶。这既减少了用户采购的复杂性，也方便其新产品的开发，还有利于生产(如：在加工过程中动而不得不经常调整设备及工艺参数等)，另外对于成品的标签内</p>
	结冷胶与其他胶体的比较
	<p>结冷胶的一个独特优点是在极低的胶浓度下即可发挥凝胶作用。例如，要形成凝胶，结冷胶的用量范围常在0.05%左右，其分散体系将接近凝胶点(凝胶点可被定义为某一分散体系中的这一状态点。对于结冷胶来说，凝胶点与胶浓度、离子浓度和类型、温度有关)</p>
	结冷胶与基他亲水胶体和复配

虽然人们对亲水胶体复配后的作用机制了解得并不多，尤其是对有胶凝性多糖参与的并未影响使用复配胶的趋势，因为通过复配，可以使单体胶的优势互补、减少析水性。如，结冷胶与明胶配伍，可以提高原来明胶凝胶的固化/融化温度及室温下的稳定性。低等级明胶品质得以提升，或者减少明胶的用量。

结冷胶是近年来最有发展前景的微生物多糖之一，是继黄原胶之后又一能广泛应用于食品工业的微生物代谢胶。结冷胶作为乳化剂、悬浮剂、增稠剂、稳定剂，胶凝剂、组织培养基、成膜剂和润滑剂等已广泛用于食品、饮料、化妆品、洗涤剂、陶瓷、石油开采、化工涂料等20多种行业。结冷胶特点如下：1. 用量极低；2.极好的热稳定性和耐酸性；3.优越的呈味性；4.极其高的凝胶透明度；5.弹性和硬度的可调性；6.良好的配伍性。

性状：近乎白色粉末，无臭、无味。其最主要的特点是在低浓度下（0.05%）即可

形成凝胶。一般分散于水中（不溶于冷水），加热至75℃水化后，加入适当阳离子，再加热至80-90℃，冷却后即形成凝胶。凝胶对热呈可逆性，但适当控制阳离子的种类和浓度，该凝胶体可在较高的温度（100℃）下仍保持凝胶状态。用途：增稠剂；凝胶剂；稳定剂

在食品工业中，结冷胶主要作为增稠剂、稳定剂，可用于饮料、面包、乳制品、肉制品、面条、糕点、饼干、起酥油、速溶咖啡、鱼制品、雪糕、冰淇淋等食品中，可用做生产低固形物含量果酱及果冻的胶凝剂，也用于软糖、甜食及宠物罐头中。如结冷胶应用于中华面、荞麦面和切面等面制品时，可以增强面制品面条的硬度、弹性、黏度，也有改善口感、抑制热水溶胀，减少断条和减轻汤汁浑浊等作用；结冷胶作为稳定剂（与其他稳定剂复配使用效果更好）应用于冰淇淋中可提高其保型性；结冷胶在糕点如蛋糕、奶酪饼中添加，具有保湿、保鲜和保形的效果。还有，以结冷胶为悬浮剂主剂的饮料不仅悬浮效果十分理想，并且它耐酸性强，在饮料贮藏过程中表现出很好的稳定性，而这是其他用来做悬浮剂的植物胶体所不具备的优点。

目前国内市场上主要有两种类型的结冷胶：高酰和低酰结冷胶。它们外观一般都为奶黄到白色的干燥可自由流动的粉末，在热水或冷水中均可溶解，低酰产品组织坚硬，无弹性，是易碎的胶体；高酰产品组织柔软，富有弹性，是不易碎的胶体，无论是低酰还是高酰结冷胶产品，只需要使用很少量的结冷胶就能非常有效地产生喱状成品，这种多功能胶凝剂能单独使用、高酰低酰按一定比例混合使用、或结合其他胶体复配使用，都可以生产出各种各样精巧有趣的食品。