

优质食品级【可得然胶】

产品名称	优质食品级【可得然胶】
公司名称	郑州升达食品添加剂有限公司
价格	230.00/公斤
规格参数	主要有效成分:可得然胶 级别:食品级 品牌:进口国产
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	可得然胶	级别	食品级
品牌	进口 国产	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

可得然胶

概述及形状：可得然胶（又名：凝胶多糖）是1966年由当时日本大阪的博士通过微生物发酵而发现的一种发酵多糖类物质。该物质因具有加热后能凝固的特性(curdle特性),故被取名可得然胶（curdlan）。可得然胶能溶解于碱性水溶液,但不溶解于水。可得然胶虽不能溶解于水,但很容易分散在冷水中,并可经过高速搅拌处理形成更为均质的分散液。可得然胶可完全溶解于氢氧化钠、磷酸三钠、磷酸三钙等ph12以上的碱性水溶液。

可得然胶的特性溶解性:可得然胶能溶解于碱性水溶液,但不溶解于水。可得然胶虽不能溶解于水,但很容易分散在冷水中,并可经过高速搅拌处理形成更为均质的分散液。可得然胶可完全溶解于氢氧化钠、磷酸三钠、磷酸三钙等ph12以上的碱性水溶液。

形成性:可得然胶的水分散液被加热到80 以上后可形成热不可逆性的胶体。由可得然胶形成的胶体按其性质可分为低位凝胶和高位凝胶。低位凝胶（热可逆性）把可得然胶的水分散液加热到约55 ~65 后再降温至约40 以下,就能形成热可逆性的低位凝胶。当这种低度胶体再被加热到约60 时,能恢复到原有的水分散液状态。而当低位凝胶被加热到80 以上则能形成热不可逆性的高位凝胶。在低位凝胶被搅拌而粉碎后,仍能通过加热再形成到低位凝胶和高位凝胶。同样可得然胶浓度的低位凝胶比高位凝胶的胶体强度弱。高位凝胶（热不可逆性）把可得然胶的水分散液加热到约80 以上时,就能形成强固的热不可逆性的高位凝胶。高位凝胶一旦被粉碎后就不能再恢复到原状。一般情况下,在食品加工行业,可得然胶以高位凝胶的形式被利用。

胶体强度:可得然胶的胶体强度随着加热温度的上升而提高。当加热到80℃以上形成热不可逆性的高位凝胶,再继续加热到直至130℃,其胶体强度会不断被提高,胶体强度也随可得然胶的浓度上升而提高。
热稳定性:可得然胶的胶体对热具有很强的稳定性能。在食品加工中及厨房烹饪中煮、炸、微波炉等的高温加热条件下也具稳定性。
耐冷冻性:可得然胶的胶体构造不会因冷冻-解冻而发生变化,故也能被利用在冷冻食品等。
水分离性:可得然胶胶体被直接用于加工食品时,有时会发生水分离现象。水分离会随加热温度的上升而增加,但随可得然胶的浓度增加而减少。水分离现象可用淀粉(不易老化的玉米淀粉、化工淀粉)来添加以达到抑制作用。

可得然胶的利用用途:作为品质改良剂的利用:是在通常食品中加入可得然胶或其分散液,以改良品质及口感的利用法。为改善食感,提高热安定性、保水性,可添加可得然胶的粉末、分散液或膨润/溶解液。这种利用方法不需要特别的技术,一般的食品工厂都可以简单应用只需要把可得然胶和其它原料一起添加投入即可。可得然胶可根据不同加热程度能吸收自身质量约100倍的水分,所以,只要使用少量可得然胶便可达到实际效果,可得然胶的一般添加量在1%以下。

直接利用可得然胶的胶体:是利用可得然胶胶体制造形成食品的一种直接利用法。可利用热不可逆性的可得然胶胶体跟其它食品素材一起使用,制造加工出迄今没有的新型创艺食品。该使用法需利用较高浓度的可得然胶,并如后记所述,均匀的可得然胶分散液的调制是不可少的。其他工业应用:在生物制药、化妆品、建材工业等行业中正在被重视和利用。(可得然胶的商品包装:为1kg/袋、10袋/箱)

可得然胶的标准使用量a.作为食品品质改良剂使用

1. 面类食品。如汤面,方便面等面食,增加弹力、嚼感,防止煮烂、粘糊、汤水混浊等。标准使用量,对小麦粉使用量0.1~1%。
2. 水产加工制品。使食品富有弹性,改善食感,防止煮烂,替代鱼肉,提高成品率。标准使用量0.1~1%。
3. 肉类食品。如香肠,火腿肉等,提高保水、结实性,改善食感,使香肠等的乳胶更具安定性。标准使用量0.1~1%。
4. 熟食、点心类。如汉堡包、炸鸡、饺子、烧卖。提高保水性、食品品质、食感,改良各类食品,除大豆蛋白味等。标准使用量0.2~2%。
5. 调味汁、酱。增加粘度,防沉淀,提高品质。标准使用量0.2~2%。
6. 罐头加工食品。防滴漏、渗透,提高品质。标准使用量0.2~1%。
7. 其他。提高蛋糕冷冻时的保水性,抑制油炸食品的吸油,代替脂肪达到低脂化效果等。标准使用量0.2~1%。

b.直接使用可得然胶胶体

1. 人造食肉、水产品。能再现各类食品素材的口味,提高耐热、耐冷冻性,可代替蛋白及大豆蛋白等。标准使用量3~10%。
2. 豆腐加工。增强耐热、耐冷冻性,改良食感,改善成形。标准使用量0.5~5%。
3. 脂肪代替胶。熟食、畜肉加工品等食品的低脂肪化。标准使用量2~4%。
4. 其他。如冻胶状食品、食用面膜等。具耐热耐冷冻性,成形性的改善,可加热冻胶状食品,混合在淀粉中能得到新鲜食感。标准使用量1~10%。