

结冷胶，结冷胶 食品级

产品名称	结冷胶，结冷胶 食品级
公司名称	上海鑫冠食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:结冷胶 级别:食品级 有效物质含量:99 (%)
公司地址	中山北路966号
联系电话	86 021 56629759 15901885088

产品详情

主要有效成分	结冷胶	级别	食品级
有效物质含量	99 (%)	主要用途	增稠、稳定

结冷

胶干粉呈

米黄色，无特殊的

滋味和气味，约于150 不经熔化而

分解。耐热、耐酸性能良好，对**酶**

的稳定性亦高。不溶于非极性有机溶剂，也不溶于冷水，但略加搅拌即分散于水中，加热即溶解成透明的溶液，冷却后，形成透明且坚实的凝胶。溶于热的去离子水或整合剂存在的低离子强度溶液，水溶液呈中性。

结冷胶用途：由于结冷胶优越的凝胶

性能，目前已逐步取代琼脂、**卡拉胶**

的使用。结冷胶广泛的应用在食品中，如布丁，果冻，白糖，饮料，奶制品，果酱制品，面包填料，表面光滑剂，糖果，糖衣，调味料等。也用在非食品产业中，如微生物培养基，药物的缓慢释放，牙膏等

结冷胶可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度，业有改善口感、抑制热水溶胀，减少断面和减轻汤汁浑浊等作用，加入到制作饼干的面团中，也可以起到改良饼干的层次，使饼干具有良好的疏松度的作用；结冷胶作为稳定剂应用于冰淇淋可提高保型性；用于蛋糕、奶酪饼中，具有保湿、保鲜和保形的效果；结冷胶应用于糖果，可以给产品提供优越的结构和质地，并缩短淀粉软糖胶体形成的时间；也可用于替代果胶制备果酱和果冻，也能用于糕点和水果馅饼馅料中；在肉制品和蔬菜类制品的加工过程中，添加结冷胶会使其具有清爽的品味，起到弥补产品口味不足的良好作用。结冷胶可与其他水溶胶一起使用，用于凝胶宠物食品；可与蔗糖、柠檬酸

钠、缓慢溶解性酸（**脂肪酸**、**己二酸**

）等混合成干料，加入沸水中，制成具有极高透明度的热水甜点凝胶，具有入口后快速破碎，风味释放

松好的特点；可替代果胶制作果酱，也可与淀粉结合或部分取代淀粉，用糕点和水果馅饼填料。