

高酯慢凝果胶（HM-SS）

产品名称	高酯慢凝果胶（HM-SS）
公司名称	衢州果胶有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:果胶 级别:食品级 品牌:力鹏
公司地址	衢州市经济开发区百汇路707号
联系电话	0570-3853308 13235708928

产品详情

主要有效成分	果胶	级别	食品级
品牌	力鹏	有效物质含量	总半乳糖醛酸 85（%）
产品规格	高酯慢凝	执行标准	GB25533-2010
主要用途	胶凝剂、增稠剂、乳化剂	CAS	6000-69-5

系列果胶是从柠檬、柑橘、酸橙、柚子等柑橘属类植物果皮中提取，分子量大约在60000到90000g/mol之间。因其分子小、黏度低、颜色浅、弹性好等优势，在糖果类、果酱类、乳品类、果汁类等领域有着广泛的应用。

特性和用途：

凝胶时间长，凝胶温度低，凝胶剪切可逆，高粘度，凝胶结构光滑涂抹性好，水果分配好，析水倾向小，具有极好的凝胶强度、透明度。主要用于要求灌装于大容器或要求灌装于小容器、充填时间长、充填温度低以及可涂抹的高糖果酱，焙烤稳定水果预制品，酸奶果伴，高糖凝胶糖果等生产中。

果胶在糖果中的应用

亲水胶体在糖果制造中起着重要的作用。亲水胶体是软糖的骨架，可以使奶糖具有弹性，使蛋白糖疏松，增稠夹心糖的果酱馅心。糖果中常用的胶体有：果胶、明胶、琼脂、淀粉等，大多是天然动植物的结构多糖，相对分子量大，多是线状链型分子结构。亲水胶体种类很多，各种胶体都具有各自不同的性质，如：淀粉凝胶脆而不透明，琼脂凝胶脆而透明，明胶凝胶富有弹性，而近年来倍受关注的果胶，作为一种重要的质构调节剂，发挥了极佳的风味释放性能、具有高度的透明性及不粘牙的品质。

凝胶糖果的可溶性固形物含量通常在75~80%之间，pH约为3.5。由于固形物含量很高，重要的是在配方中使用慢速凝结高酯果胶及缓冲盐，以避免应用前发生预凝胶。标准的工艺过程通常包括：先用缓冲盐制备果胶溶液，如果配方中包含水果和糖的话，则先将糖和水果加热与果胶溶液混合，以减少蒸煮前的水分，再把混合物加热并蒸发到所需固形物含量。酸、色素和香精在注模时加入。

在大多数情况下，用于糖果制品的果胶是超慢速凝结的类型，以保证具有较低的凝结温度。这与常见的明胶糖果的生产有很大不同，明胶糖果的凝结温度要低的多。另一个显著差别是胶凝速度，由于能很快形成坚韧的凝胶，因此注模后果胶凝胶能很快脱模。与所有的高酯果胶一样，典型的果胶胶冻是非热可逆的。

在糖果工业中，与果胶合用的常用缓冲剂盐包括柠檬酸钠、柠檬酸钾及酒石酸钾钠，后两者趋向于形成质构更为坚韧的胶冻。相同阳离子的不同缓冲盐系统对凝胶化温度以及凝胶强度的影响方式不同。最佳缓冲盐用量的决定方法是：对每个系统，缓冲盐用量增加至某一特定值，此时凝胶强度刚好开始下降。柠檬酸钠是最常用的缓冲盐。这是因为它具有比较好的配方适应性，即其凝胶强度和凝胶化温度与缓冲盐用量关系不大。在特定的缓冲盐组合中，多聚磷酸钠可在维持高凝胶强度的同时，提供一个更经济的选择。

高酯果胶也常常与其它配料如明胶、淀粉或琼脂合用以获取中等状态质构。在明胶糖果中，也使用少量果胶以提高糖果的熔点，这样在温暖气候条件下出售的糖果就可以在整个货架期内保持更好的外观而且不显著影响产品质构。

高酯慢速胶凝果胶

产品名称：柑橘果胶

产品描述：力鹏牌慢速胶凝果胶是从柑桔皮中提取的，加蔗糖标准化的柑橘果胶。

产品规格：高酯慢凝

产品外观：淡米黄色固体粉末

执行标准：gb25533-2010

理化指标:

胶凝度 (usa-sag)	150 ± 5 °
酯化度, %	60-66%
干燥减量, w/%	12

二氧化硫，mg/k	50
酸不溶灰分，w/%	1
总半乳糖醛酸，w/%	65
铅（pb），mg/kg	5
甲醇+乙醇+异丙醇，w/% (仅限于非乙醇加工的产品)	1.0

微生物指标：

菌落总数	1000/g
霉菌及酵母菌	100/g
大肠菌群	1g中未检出
埃希氏杆菌	1g中未检出
金黄葡萄球菌	1g中未检出
沙门氏菌	25g中未检出

包装：采用净重20公斤纸板箱，箱内用pp薄膜1公斤小包装，也可按用户要求包装。

贮存：置于阴凉干燥处，最好在20 以下存放。

保质期：12个月。