

## 高甲氧基果胶（高酯）果胶

产品名称	高甲氧基果胶（高酯）果胶
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”牌
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”牌	有效物质含量	总半乳糖醛酸大于85（%）
产品规格	高甲氧基（HM）	执行标准	GB25533-2010
主要用途	胶凝剂、稳定剂、增稠剂、悬浮剂、乳化剂	CAS	9000-69-5

果胶是一种极其复杂且结构上多样的高分子多糖，其分子主干是以  $\alpha$ -1,4糖苷键连接半乳糖醛酸组成的线性链，分子量高达130000g/mol。除半乳糖醛酸外，果胶分子中还含有10%-15%的中性糖残基，如鼠李糖、阿拉伯糖等，但各种中性糖在果胶分子链上的数量和分布取决于植物的种类，所以由不同原料提取的果胶其性质有一定的差异。

果胶一般可分为高甲氧基果胶（hm）、低甲氧基果胶（lmc）和酰胺化果胶（lma）三大类型。

高甲氧基果胶是指酯化度（de值）大于50%的果胶，可以广泛的应用于酸性乳饮料、果汁饮料、固形物大于55%的高糖果酱和果冻、凝胶糖果、医药保健等行业。

我们可以为您提供de值在50-72%的hm系列柑橘果胶。