

结冷胶是由伊乐藻假单孢菌经生物发酵工程制取而成。结冷胶作为一种胶凝剂在极低用量下即可形成一系列可调的凝胶质构，保持良好风味释放的同时可提供良好的溶液稳定体系。按照含酰基的不同，结冷胶可分为高酰基结冷胶和低酰基结冷胶。

高酰基结冷胶的特性	低酰基结冷胶的特性:
对离子不敏感,凝胶不需要添加Ca ²⁺ ;	离子敏感(尤其是2价离子)需要Ca ²⁺ 形成稳定的凝胶结构;
水合温度:80-90℃; 不需要螯合剂;	水合温度与添加离子量和螯合剂有关(25-100℃);
凝胶温度:80-70℃;	凝胶温度:40-25℃;
凝胶形成不需要剪切作用;	凝胶时和凝胶后均需剪切作用;
凝胶网络结构一旦形成,随剪切变稀;	一旦达到凝胶条件, 搅拌剪切对其影响不大;
形成乳白色、柔软、弹性凝胶; 高持水性。	与阳离子形成脆性、透明凝胶;
比较粘稠,内聚性高,适合做增稠剂;	适合做凝胶剂;

鑫合升级高酰基结冷胶的特性

- 常温可以溶解;
- 耐酸性好;
- 更加适用于中性蛋白乳饮料;
- 酰基含量可根据需求调整;
- 弱凝胶强度与粘度可以根据需求进行定制生产。



河北鑫合生物化工有限公司
HEBEI XINHE BIOCHEMICAL CO.,LTD.

电话: 0319-4766388 476588 传真: 0319-4752705 4752706 邮编: 055650
http://www.xinhe-biogums.com E-mail: sales@xinhe-biogums.com
河北省新河县城西工业区兴龙街10号



扫描全能王 创建

使用方法1 (低酰结冷胶制悬浮剂) :

将结冷胶、柠檬酸钠、碳酸钙、白糖配成100ml水溶液，加温至95℃时保温10分钟，让胶充分溶解，冷却至85℃时加入柠檬酸、苹果酸，然后加入已杀菌的果粒，调整pH值，冷却至70℃时加香精、酸味剂，迅速冷却至常温并静置4-6小时，摇匀即可。

参考配方

低酰基结冷胶0.02% 柠檬酸0.21% 柠檬酸钠0.035%
 碳酸钙0.05% 白糖5% 苹果酸0.04%
 注：可根据悬浮果粒的大小调整结冷胶添加量

使用方法2

高酰结冷胶具有超高悬浮性，应用范围比较广，可以用巧克力牛奶，谷物饮料，酸奶等液态奶中。

巧克力牛奶参考配方

鲜奶 850kg 白糖 40kg 进口可可粉10-15kg 单甘脂1.0kg
 高酰结冷胶0.1-0.3kg 香精适量

结冷胶典型应用

主要领域	建议添加量%	典型产品
果酱、色拉、调料	0.125-0.25	低热果酱、人造果酱、面包馅料、水果色拉酱、调料酱
悬浮果肉产品	0.015-0.1	粒粒橙、果冻
合成食品	0.15	人造水果、人造素菜、人造肉
水基凝胶	0.1	甜点凝胶、装饰果冻配菜
牛奶制品	0.01-0.4	酸奶、冻奶快饮、凝胶牛奶、冰淇淋
日用化工品	0.3-0.4	牙膏、香水、防晒品、洗发品及其它护肤品
精细化工	0.25-0.3	微生物/植物培养基、感光薄膜、空气清新剂、农业缓释肥、纺织助剂、造纸成型等
医药	0.03-1.25	眼药水、软硬胶囊及其它包衣药品



河北鑫合生物化工有限公司
 HEBEI XINHE BIOCHEMICAL CO., LTD.

电话: 0319-4766388 476588 传真: 0319-4752705 4752706 邮编: 055650
<http://www.xinhe-biogums.com> E-mail: sales@xinhe-biogums.com
 河北省新河县城西工业区兴龙街10号



扫描全能王 创建