

可得然凝胶的应用调配方法

| 方法 | 使用设备 | 可得然浓度 | 调配方法 |
|-------------------|----------------------|--------|--|
| 高速搅拌法 (低粘度调配法) | 高剪切力搅拌机 (大于5000转) | 8%以下 | <pre> graph LR W[水] --> Mix(()) C[可得然] --> Mix Mix --> HS[高速搅拌机] HS --> S((搅拌)) S --> SL[悬浮液] </pre> |
| 高粘度调配法 | 高剪切力搅拌机 涡轮高剪切力搅拌机 | 5%以下 | <pre> graph LR W[水] --> Mix1((混合)) C[可得然] --> Mix1 Mix1 --> HS[高速搅拌机] HS --> S1((搅拌)) S1 --> S2((搅拌)) S2 --> SL[悬浮液] </pre> <p>温水 (约90°C) 50°C-55°C 冰 35°C以下</p> |
| 碱浸泡/溶解法 | 桨式搅拌机 | 3-5%以下 | <pre> graph LR W[水] --> Mix((混合)) C[可得然] --> Mix Mix --> S((搅拌)) S --> SL[可得然碱性悬浮液] </pre> |

生产厂商：PT. FERMENTECH INDONESIA
 原产地：印度尼西亚
 包装：1x10KG/箱



销售公司：上海福乐贸易有限公司
 上海总部：上海市宝山区园辉路255号2号楼3楼
 总部电话：021-65104011 65103527



技术支持：上海统益生物科技有限公司
 网站：www.topyum.com
 邮箱：marketing@topyum.com



可得然
 Curdlan
 日本MCFS



可得然介绍

Introduction of Curdlan

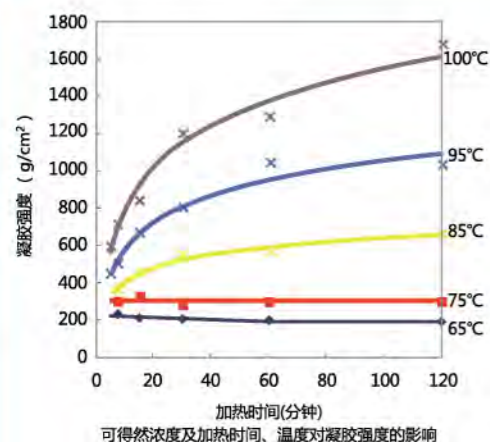
1964年,日本的原田笃博士发现了多糖类---β1,3葡聚糖,加热后会凝固,从而命名为Curdlan-可得然。日本味禧协和公司随之开始研究可得然的工业化生产,成为第一个可得然生产厂商。日本可得然在2008年世界食品科技大会上获得了Global food industry award。

可得然胶是土壤杆菌biovar 1 通过葡萄糖发酵产生的一种多聚糖。2006年在中国已经获得相关许可认证,被广泛应用于食品行业。产品获得了ISO9001, ISO14000, Kosher, Halal认证。

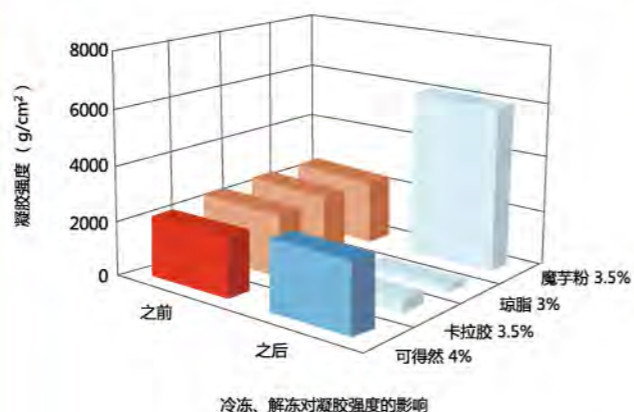
可得然特性

Characteristic of Curdlan

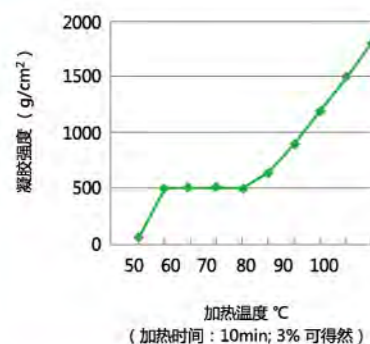
1 凝胶特性 Gelation



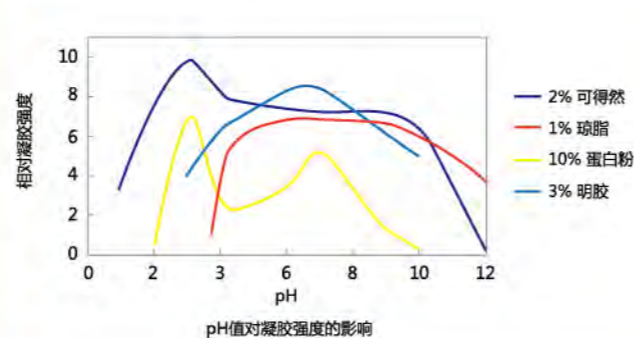
2 耐热、耐冷冻特性 Heating and freezing Resistance



3 热不可逆特性 Irreversible Gel



4 耐酸、耐碱特性 pH Stability



5 成膜特性 Film Formation

6 持油特性 Oil-biding Capacity

7 吸水特性 Water-holding Capacity

可得然在食品中的应用

Application of Curdlan

凝胶剂

-以可得然的凝胶作为基础,可制成新口感的食品



仿素食食品 Vegetarian

可使素蟹、素海参、素火腿、素鲍鱼、素金枪鱼刺身等多种食物再现真实口感。



脂肪替代物 Fat Replacement

将可得然搅到糊状时,即变成带有少许拉丝的脂肪状粘稠物,可作为脱脂奶油的原料来使用。并且可得然中含有色拉油脂的凝胶,可代替动物油,制作低热量的火腿。



豆腐、豆腐面加工 Tofu

调配出可得然浓度为0.8-1.2%的豆乳悬浮液并加热后,即使再经过冷冻、烹调等处理,其结构也几乎不会改变,可用于豆腐的加工。如果在豆乳中加入可得然,制作高浓度的豆乳悬浮液,再把它挤压进热水中,可以用来制作豆腐面。这种豆腐面即使加热、水煮也不会散碎,具有极好的耐热和耐冷冻性,可以进行冷冻运输。

品质改良剂

-可改良食品的口感,提升食品的持水性和热稳定性



肉类加工制品、熟食 Meat Products

可得然在火腿、肠类、肉丸等肉类加工制品中,可以提升产品的持水性和组织粘连性,明显提高产品出品率,改善其肉质结构,提升切片性能。并且减少冷藏失水率,延长产品保质期。

在水饺、烧麦等食品上使用可得然,可提升食品的持水性,改良口感和皮冻。在馒头加工时使用可防止加热鼓胀气泡。在制作汉堡时使用,可增加烘烤的得率,并使其更具有丰富的肉汁感,和柔软蓬松的口感,针对不同的肉类加工制品,可取得不同的改良效果。



水产制品 Seafood Products

对于鱼丸、蟹肉棒、关东煮、鱼糜制品有增强产品弹性以及产品的耐住性的显著效果。在滑类产品中,可以防止滑类出水,提高滑类的口感。



面类 Dumplings

针对汤面面条、乌冬面、方便面、日式荞麦面等以小麦粉或者荞麦粉为原料的食品,添加可得然后可使面条更筋道,过水不膨胀,面条不粘连,以及面汤不浑浊等效果。

可得然浓度

食品运用实例

口感

| 可得然浓度 | 0% | 10% | | | |
|--------|-------------|------------|------------|-----------|------------|
| 食品运用实例 | 豆腐加工 (0.8%) | 肉冻 (1.5%) | 调味片 (3.7%) | 素蟹 (4.1%) | 素鲍鱼 (8.5%) |
| 口感 | 果冻口感 | 豆腐面 (3.5%) | 蒟蒻 (3.5%) | 鱼糕 (7.0%) | 海蜇口感 |