

亚麻籽胶生产厂家

产品名称	亚麻籽胶生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	80.00/1kg
规格参数	产品名称:亚麻籽胶 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

亚麻籽胶厂家,亚麻籽胶生产厂家,亚麻籽胶,食品级亚麻籽胶厂家,食品级亚麻籽胶生产厂家

亚麻籽胶 (Linseed gum)，又名富兰克胶、胡麻胶。亚麻籽胶是以亚麻 (Linum usitatissimum L.) 的种子或籽皮为原料，经提取、浓缩精制及干燥等加工工艺制成的粉状制品

亚麻籽胶为黄色颗粒状晶体，或白色至米黄色粉末，干粉有淡淡甜香味。亚麻籽胶具有较好的溶解性能，能够缓慢的吸水形成一种具有较低粘度的分散体系

亚麻籽胶具有较高黏度、较强的水结合能力，并具有形成热可逆的冷凝胶的特性，因此亚麻籽胶在食品和非食品领域中可替代大多数的非胶凝性的亲水胶体，与其它亲水胶体相比，具有较低廉的价格。研究发现亚麻籽胶添加到面粉中的量在0.1%~0.4%之间时，面团的筋力好，而且面制品口感筋道、爽滑、不糊汤。研究发现添加亚麻籽胶使面团的吸水率增加，面团的形成时间和稳定时间延长，弱化度降低，使面团的稳定性更好；添加亚麻籽胶使面条烹煮后的硬度和咀嚼度提高，并具有较好的弹性和拉伸性能，面条的烹煮损失和面汤浊度降低，因而亚麻籽胶可用于面制品中以改善其食用品质。

亚麻籽胶是一种杂多糖，新型的食品添加剂，广泛应用于食品工业，也应用于其他工业，如制药工业等。在食品工业中它可以替代果胶、琼脂、阿拉伯胶、海藻胶等，用作增稠剂、粘合剂、稳定剂、乳化剂及发泡剂。

它可以替代果胶、琼脂、阿拉伯胶、海藻胶等用作增稠剂、黏合剂、稳定剂、乳化剂和发泡剂，在食品工业、日用化学工业及制药工业中得到广泛的应用。

添加剂中文名称允许使用该种添加剂的食品中文名称添加剂功能大允许使用量 (g/kg) 大允许残留量 (g/kg) 亚麻籽胶饮料类 (14.01包装饮用水类除外) 增稠剂5.0 (固体饮料按冲调倍数增加使用量) 亚麻籽胶肉灌肠类增稠剂3.0 亚麻籽胶西式火腿 (熏烤、烟熏、蒸煮火腿) 类增稠剂3.0 亚麻籽胶熟肉制品增稠剂5.0 亚麻籽胶生干面制品增稠剂1.5 亚麻籽胶冰淇淋类增稠剂0.3