

瓜尔豆胶生产厂家

产品名称	瓜尔豆胶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	18.00/kg
规格参数	品牌:瓜尔豆胶生产厂家 型号:食品级瓜尔豆胶 产地:山东瓜尔豆胶
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

瓜尔豆胶厂家 瓜尔豆胶生产厂家 瓜尔豆胶价格

品名：瓜耳树胶;瓜尔豆胶;瓜尔(豆)胶;瓜尔胶;、古耳胶、瓜尔胶或胍胶

英文名称：guar gum

CAS号：有

分子式：C₁₇H₁₇ClO₆

分子量：352.76628

【瓜尔豆胶性状】

瓜尔胶为白色至浅黄褐色自由流动的粉末，接近无臭，能分散在热或冷的水中形成黏稠液，1%水溶液的黏度约3000mPa·S，。分散于冷水中约2h后呈现很强黏度，以后黏度逐渐增大，24h达到高点；黏稠力为淀粉糊的5~8倍，加热则迅速达到高黏度；水溶液为中性，pH6~8黏高，pH10以上则迅速降低；pH6.0~3.5范围内随pH降低，黏度亦降低；pH3.5以下黏度又增大。

瓜尔豆胶是从豆科植物瓜尔豆的胚乳中提取出的一种非离子型半乳甘露聚糖，瓜尔豆胶及其衍生物具有较好水溶性，且在低质量分数下呈现很高的粘

度。由于这一特性使其在许多方面都有应用，例如造纸、纺织印染等。

1、瓜尔豆胶在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜中起优良稳定剂作用，防止冰晶产生，起着增稠、乳化作用。

2、瓜尔豆胶在面制品如面条、挂面、方便面、粉条中起到防止粘结、保水、增加筋力，保持品质的优良作用，而且延长上货架时间。

3、瓜尔豆胶在饮料如花生奶、杏仁奶、核桃奶、粒粒橙、果汁、果茶、各种固体饮料及八宝粥中起到增稠持水和稳定剂作用，并改善口感作用。

瓜尔豆胶是通过糖苷键结合的胶体多糖，并且无臭无味，能分散在热水或冷水中形成粘稠液，用于饮料中有增稠和稳定作用，可防止制品分层、沉淀，并使产品富有良好的滑腻口感，添加量为0.05—0.5%

4、瓜尔豆胶在乳制品如果奶、酸奶中起到稳定剂作用，并起到增稠、乳化，改善口感的作用。

5、瓜尔豆胶在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。

6、瓜尔豆胶在肉制品中，如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起到粘结、爽口和增加体积作用。

瓜尔豆胶在灌装肉制品中可以降低肉及其他辅料在烹煮过程中的暴沸，控制液相黏度，并且开罐后内容物易倾倒；在香肠及填充类肉制品中，加入瓜胶，在制肉糜时可迅速结合游离水分，改善肠衣的充填性，消除烹煮、烟熏和储藏期间脂肪和游离水的分离与移动，改善冷却后产品的坚实度。

7、瓜尔豆胶用于调味品。

在调味汁和色拉调味品中，利用了瓜尔豆胶在低浓度下产生高黏度这一基本性质，使得这些产品的质构和流变等感官品质更加优质。

8、瓜尔豆胶用于罐头食品。

这类产品的特征是尽可能不含流动态的水，瓜尔豆胶则可用于稠化产品中的水分，并使肉菜固体部分表面包一层稠厚的肉汁。特殊的、缓慢溶胀的瓜尔豆胶有时还可以用于限制装罐时的黏度。