

黄芪胶生产厂家

产品名称	黄芪胶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	40.00/kg
规格参数	品牌:黄芪胶生产厂家 型号:食品级黄芪胶 产地:山东黄芪胶
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

黄芪胶厂家 黄芪胶生产厂家 黄芪胶价格

中文名称：黄芪胶

中文别名：黄耆树胶粉

中文名	黄耆树胶粉
同义词	黄耆胶;黄耆树胶;黄耆树胶;黄耆树胶粉;西黄耆胶粉;黄芪胶
英文名	Tragacanth gum
CAS号	9000-65-1
分子式	NULL
分子量	840000

产品性状：

未磨碎的黄芪胶系平板状或薄片状，通常为弯曲的碎片或者直的或螺旋形扭曲的长条形断片，厚度为0.5~2.5mm。白色至浅黄色，半透明，角质组织，具有短裂痕。无臭，无味，口感粘滑。加热至50 更易粉碎。难溶于水，但其中部分黄芪胶糖(bassorin)易吸水泡胀成凝胶状物质。1g样品在50ml水中溶胀成光滑、稠厚、乳白色的无粘附性的凝胶状物质。黄芪胶溶液粘度极高，pH值为5~6，pH值为5时粘度*，pH值对粘度稳定(可至pH值为2)。添加1000倍的水后搅拌，则分解成中性溶液。水解产生半乳糖醛酸、半乳糖、阿拉伯糖、木糖和岩藻糖，尚可能存在少量鼠李糖和葡萄糖(由微量的淀粉和/或纤维素产生)。不溶于乙醇，于60%(w/V)乙醇水溶液中不溶胀。

产品用途：

增稠剂(尤适用于酸性食品)；稳定剂；乳化剂。

使用限量：

FDA , § 184.1351(2000) : 焙烤制品0.2% ; 调味品0.7% ; 各种油脂1.3% ; 沙司、调味汁0.8% ; 肉制品 , 0.2% ; 加工水果和果汁 , 0.2% ; 其他食品0.1%。FAO/EHO(1984 , g/kg) : 鲭鱼及够鱼罐头20(按灌装汤汁计) ; 加工干酪制造8、乳脂干酪5 ; 酪农干酪5(以其稀奶油混合物计) ; 发酵后经热处理的增香酸奶5000rag/kg。尚用于果冻、调味酱、冰淇淋、色拉调味酱和糖果等。