

# 山东中轩黄原胶 黄原胶 食品级

产品名称	山东中轩黄原胶 黄原胶 食品级
公司名称	南宁市越前食品添加剂有限责任公司
价格	40.00/公斤
规格参数	主要有效成分:黄原胶 级别:食品级 品牌:山东中轩
公司地址	南宁市中华路 1 1 3 - 3 号
联系电话	0771-2417669 13878810925

## 产品详情

主要有效成分	黄原胶	级别	食品级
品牌	山东中轩	有效物质含量	99 ( % )
产品规格	25公斤/桶	执行标准	XK13-217-00067
主要用途	增稠剂、乳化剂、调合剂、稳定剂、悬浮剂、凝剂。	CAS	00

黄原胶为白色或淡黄色粉末，可溶于水，不溶大多数有机溶剂。水溶液对温度、pH、电解质浓度的变化不敏感，故对冷、热、氧化剂、酸、碱及各种酶都很稳定。在低剪切速度下，即使浓度很低也具有高粘度。如1%黄原胶水溶液的粘度相当于同样浓度明胶的100倍。本品水溶液具高假塑性，即静置时呈现高粘度，随剪切速率增加粘度降低；剪切停止，立即恢复原有粘度。

### 1. 使用注意事项

(1) 制备黄原胶溶液时，如分散不充分，将出现结块。除充分搅拌外，可将其预先与其他材料混合，再边搅拌边加入水中。如仍分散困难，可加入与水混溶性溶剂，如少量乙醇。

(2) 黄原胶是一种阴离子多糖，能与其他阴离子型或非离子型物质共同使用，但与阳离子型物质不能配伍。其溶液对大多数盐类具有极佳的配伍性和稳定性。添加氯化钠和氯化钾等电解质，可提高其粘度和稳定性。钙、镁等二价盐类，对其粘度显示相似效应。盐浓度高于0.1%时，达最佳粘度，盐浓度过高，并不提高黄原胶溶液的稳定性，也不影响其流变性，只有pH大于10时（食品产品中很少出现），二价金属盐类才显示形成凝胶倾向。在酸性或中性条件下，与铝或铁等三价金属盐类形成凝胶。高含量的一价金属盐类可防止凝胶作用。

(3) 黄原胶可与大多数商品增稠剂配伍，诸如纤维素衍生物、淀粉、果胶、糊精、藻酸盐、卡拉胶等。与半乳甘露聚糖共用，对提高粘度起增效作用。

## 2. 使用范围及使用量

(1) 我国《食品添加剂使用卫生标准》(gb 2920-1996)规定：饮料，最大使用量0.1g/kg；面包、乳制品、肉制品、果酱、果冻，2.0g/kg；面条、糕点、饼干、起酥油、速溶咖啡、鱼制品、雪糕、冰棍、冰淇淋，10g/kg。

(2) fao/who (1984)规定：参见果胶。

(3) 实际使用参考

**焙烤食品：**可提高焙烤食品在焙烤和贮存期的持水性和口味的柔滑性。能与淀粉结合，抑制淀粉老化，从而延长焙烤食品和冷面团的保质期。在软质烘焙食品中，黄原胶尚能代替鸡蛋，降低蛋白的用量，而不影响产品的外观和口味。另外，黄原胶还可防止葡萄干、干果或干菜等固体颗粒在烘焙期间的沉降。使面包的烘焙体积增大。凡含有黄原胶或并用槐豆胶的烘焙食品，都具有结构细腻、储存期长、对冷、热稳定的特点。

**饮料：**黄原胶可提高水果和巧克力饮料的口味，使其口感丰满、浓郁，香味释出良好。低浓度的黄原胶溶液在低ph下可起稳定作用，并可与多种其他饮料（包括乙醇）配伍。

**罐头食品：**黄原胶具有热稳定性的优点，其假塑性可使物料便于泵送与灌装。用黄原胶取代部分淀粉，可改善渗透性，并可缩短杀菌时间。黄原胶与槐豆胶、瓜尔豆胶的混合物具有形成凝胶的性质。

**即食食品：**在汤料、沙司和浇汁等产品中，黄原胶可在很广的温度范围内保持物料粒度的均匀一致。因其在冷热介质中均能溶解，并在各种条件下（包括极端条件下）均具稳定作用，因此几乎可应用于所有即食食品如汤料、沙司、西餐甜点、速溶饮料、食品表面装饰料和勾芡肉汤等。

**乳制品：**在乳品工业中，黄原胶能使高速搅拌的牛奶、冰淇淋、饮料的稳定，提高奶油保形力，并可防止西餐甜点因多料混合物所形成的分层现象。其假塑性有助于干酪涂抹品的生产，在干酪奶品调料中与半乳聚糖合用，可避免胶水现象，改善液体和泡沫型浇料的乳化稳定性及控制流动性能。

**调味料和调味汁：**黄原胶在可倾注的色拉调味料中稳定性好。由于黄原胶对酸、碱的稳定性极佳，故用于水包油乳浊液中，能延长其保质期。其高度假塑性可赋予产品良好的口感，提高感官质量，并能控制其可泵性、倾注性和改善对色拉的附着性。

**冷冻食品：**黄原胶可使产品在反复冻-融的过程中具有极佳的稳定性和持水性，减少冰晶的形成。黄原胶与其他亲水胶体合用于冷冻食品，不仅对热冲击具有很强的耐受性，而且富有柔滑感，并可延长保持期。

**保健食品：**保健食品中添加黄原胶，可明显减少淀粉和糖的用量而不影响口感和其他感官质量，其热值仅为0.5kcal/g。用黄原胶烘制无面筋面包，可保持组织气孔细小，表面有弹性。

肉制品：黄原胶可用于制备馅饼和沙司的混合稳定剂，如香肠、火腿等。

其他食品：黄原胶和槐豆胶的混合物，可用于糖果、果酱、果冻的产品制作中。