

他拉胶生产厂家

产品名称	他拉胶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	120.00/kg
规格参数	品牌:他拉胶生产厂家 型号:食品级他拉胶 产地:山东他拉胶
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

他拉胶厂家 他拉胶生产厂家 他拉胶价格

他拉胶简介

来源于秘鲁的灌木，由豆科的刺云实种子的胚乳（一般只含25~28%的胚乳），经研磨加工而成，加工方式与其它豆胶相似。与槐豆胶一样，他拉胶也能与琼脂、卡拉胶、黄原胶等有良好的协同作用，但形成的凝胶不如槐豆胶。由于洋槐树生长缓慢，具有类似性质的刺云豆胶近年来在国外得到较广泛的开发应用，即在槐豆胶量不足时，可用他拉胶作为替代品。

在食品工业中刺云豆胶主要用作增稠剂和稳定剂。对于他拉胶建议用量为0.1-1.0%（视应用食品而定）。

性状

白色至微黄色粉末。略带醋酸味。刺梧桐胶不溶于水，但用碱脱乙酰则成水溶液，刺梧桐胶在水中泡胀成凝胶，刺梧桐胶不溶于乙醇，刺梧桐胶于60乙醇中溶胀。刺梧桐胶1悬浮液的PH值4.54.7，刺梧桐胶粘度为3.3Pa.s,可受热分解，粘度下降，刺梧桐胶85度以上时不稳定，可吸附本身容积100倍的水。

作用：

作为稳定剂:适用于酱、调味品和沙拉等。作为增稠剂:适用于奶油、果汁、透明饮料和乳制品。作为胶凝剂:适用于果酱、果冻、糖果、奶酪和罐装肉制品等。

用量：冰淇淋 果冻 糖类< 2g/kg；糖果0.0037%，松蛋糕0.1%，冰淇淋0.02%~0.07%，果冻1%。