

# 沙蒿籽胶厂家

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 沙蒿籽胶厂家                            |
| 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:沙蒿籽胶<br>级别:食品级<br>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

沙蒿籽胶厂家,沙蒿籽胶生产厂家,沙蒿籽胶,食品级沙蒿籽胶厂家,食品级沙蒿籽胶生产厂家

### 一、简介

沙蒿胶Sa-son seed gum，别名沙蒿籽胶。沙蒿胶主要由葡萄糖、半乳糖、甘露糖、阿拉伯糖、木糖等组成是一种具有交联结构的多糖类物质黏度大（1%水溶液达9000Pa·s）为明胶的1800倍。不溶于水，但可均匀分散于水，吸水数十倍后溶胀成蛋清样胶体。

### 二、性状

沙蒿胶为一种白色或略带淡黄色的粉末无嗅不溶于水粘度大能在水中迅速溶胀成略显乳白色的半透明胶体沙蒿胶具有特别的化学稳定性、不溶于一般的溶剂、也不溶于热的稀酸或稀碱中。

### 三、用途

增稠剂、稳定剂，面团调节剂(加0.2%，面团拉伸强度提高1~2倍)；保水剂、成膜剂。

面条加工业：沙蒿籽胶在面团中具有很强的结合粘结力,能使面团的流变学特性改善。尤其对不含面筋质(麦麸蛋白和麦胶蛋白)的荞麦面粉,改变了面团易脆裂、无延伸性,不易压延成型而无法工业化生产荞麦挂面的局面。

烘烤加工业：由于沙蒿籽胶有很强的吸水溶胀及优良的持水性，用于面团烘烤加工业，能起到明显的保质保鲜作用。

饮料工业：可用沙蒿籽胶作为稳定剂、增稠剂。

沙蒿胶有很强的吸水溶胀能力，在水中形成粘稠而滑腻的胶凝体，具有良好的保水性、成膜性，在谷物及杂粮等面团和面糊中能显著改善其延展性，增强筋力。