

# 青岛黄原胶潍坊阿拉伯胶临沂烟台日照食品添加剂

产品名称	青岛黄原胶潍坊阿拉伯胶临沂烟台日照食品添加剂
公司名称	天新（青岛）食品股份有限公司
价格	50.00/公斤
规格参数	
公司地址	青岛市李沧区重庆中路965
联系电话	86-0532-84838124 13853275293

## 产品详情

青岛黄原胶 潍坊 销售批发 黄原胶价格 黄原胶生产厂家电话 经销商 成分和作用 找谁买 资质齐全

天新（青岛）食品股份有限公司 常经理

现货青岛大连沈阳长春烟台潍坊临沂日照威海丹东淄博泰安东营济宁菏泽聊城德州济南 青岛 维生素C 雪龙瓜尔豆胶 林源海藻糖 美国Leprino乳糖 酪蛋白酸钠 罗地亚二氧化硅 罗盖特ch20 变性淀粉 碳酸钾 长春 异抗坏血酸钠 呈味核苷酸二钠

黄原胶在食品加工中的应用 黄原胶在食品工业中主要作为增稠剂、悬浮剂、乳化剂和稳定剂，在某些苛刻条件下（如pH值为3~9，温度80~130℃），它的性能基本稳定，比明胶、海藻胶、果胶等优越。一般而言，食品中黄原胶的添加量为0.01%~0.8%。下面简述黄原胶在各类食品中的应用。

3.1在可浇注的色拉调味品中的应用 黄原胶是重要的稳定剂，在比较典型乳化剂中使用黄原胶，由于它具有独特的PH稳定性，故能延长货架期，这一特性造成易泵动调节和灌注性能调节以及改善色拉的粘着性。在此类食品中黄原胶的一般用量在0.1%~0.5%。[8] 3.2在饮料中的应用 在饮料中添加黄原胶，可有效地延长果肉饮料的悬浮时间，增加稳定性，同时提高水果和巧克力饮料的口味。在颗粒型新鲜甜玉米饮料的加工过程中，采用1.0%的黄原胶和0.08%的魔芋胶与其他食品添加剂配伍，能起到稳定饮料和悬浮颗粒的作用。加工玉米饮料具有玉米的特殊香味，口感细腻，颗粒的悬浮性良好，流动性好，无糊口和其他不良的感觉。在植物蛋白饮料的加工中，如花生植物蛋白饮料的加工，麻子蛋白饮料的加工，葵花饮料的加工等，选用适量的黄原胶与其他稳定增稠剂交互使用，能减少乳化剂的用量，并且使产品稳定性良好。[9]采用黄原胶为主体的复配胶所制的植物蛋白饮料在口感上有很大的优势。赵容钟等发现黄原胶与瓜尔豆胶复配时花生乳稳定性z好，黄原胶与瓜尔豆胶z佳复配比例为1:2，佳复配用量为0.05%。[10]采用羧甲基纤维素钠（CMC）—黄原胶，当CMC浓度在0.1%，黄原胶浓度在0.4%时，用于带颗粒饮料的加工，就能在大于4小时的时间段中取得j佳的悬浮能力。当CMC浓度在0.2%，黄原胶浓度在0.5%时，就有了“永远”的悬浮能力。 3.3在面包工业中的应用 黄原胶用于焙烤食品可以增加持水性，改善组织结构。它能与淀粉结合，抑制淀粉老化，延长焙烤好的商品面包和冷藏生面团的货架期；在烤制松软的商品面包时，黄原胶还可以作为一种替蛋物，特别是减少蛋清用量而不影响外观及味道。把黄原胶加到面包涂抹酱中，能阻止脱水收缩，从而防止酱体水份被面包吸收。在制蛋糕时加少量的黄原胶能得到较大焙烤体积的蛋糕。固体颗粒物如葡萄

干和果仁在烘烤过程中用黄原胶可防止干硬。把0.1%~0.4%的黄原胶加入焙烤食品中，就可以达到保护食品的湿度，抑制其脱水收缩，延长贮存期的效果。[11] 3.4在肉制品中的应用 黄原胶用于肉制品中，比如作为香肠、注射盐水火腿混合物的稳定剂，可以增加持水性，肉组织滑嫩，弹性好，耐贮存。方红美等发现：利用0.5%的黄原胶溶液浸泡牛肉，可显著提高牛肉的保水性、pH值，并可降低牛肉的z大剪切力 ( $p < 0.05$ )，改善了牛肉的嫩度，但也带来牛肉色泽的明显劣变。[12]

3.5在罐头食品中的应用 罐头食品中加入黄原胶，便于生产过程的粘度控制，可使物料便于泵送与灌装[13]，且易于保持产品的外观[14]。黄原胶具有热稳定性，可取代部分淀粉，改善了杀菌时蒸汽的穿透能力并缩短杀菌时间。由于黄原胶与槐豆胶混合到一起会形成凝胶，罐头食品生产常利用这一特性，使汤冻化，结合水分，抑制脱水收缩。3.6在乳品工业上的应用 黄原胶用于乳品生产中，可以增加协同性，稳定乳性，能提高牛奶的稳定性，提高奶油保形力。[15] 加入黄原胶可使牛奶在搅动时稳定，使冰淇淋在搅打时起泡膨胀更好；在甜点心中，可防止混合物分离；黄原胶的假塑性促进干酪涂抹食品的生产，它与半乳甘露糖一起用可使乡村干酪甜点避免脱水收缩。何强等研究了黄原胶复配稳定剂对冰淇淋品质和流变性的影响，复配稳定剂加入冰淇淋后，提高了冰淇淋的膨胀率和抗融化性。[16] 3.7在营养品中的应用 黄原胶和糖都能赋予制品一定的组织结定，但黄原胶能降低热量（约0.5kal/g）。[17]添加黄原胶可有效地降低淀粉和糖的含量，且不影响口感及其它感官性质。

-环糊精 -胡萝卜素 三氯蔗糖 维生素A 维生素D3 盐酸硫胺素 硝酸硫胺  
盐酸吡哆醇 食品级烟酰胺 食品级烟酸 生物素 泛酸钙 叶酸 核黄素 维生素e粉  
黄原胶 琼脂 希杰I+G 抗坏血酸棕榈酯 肌苷酸二钠 鸟苷酸二钠 恒天然脱脂全脂奶粉  
结晶果糖 DL苹果酸 富马酸 酒石酸 琥珀酸 金丹乳酸 阜丰黄原胶 结冷胶 可得然胶  
刺槐豆胶 阿拉伯胶 结晶果糖 低聚果糖 聚葡萄糖 抗性糊精 蔗糖脂肪酸酯  
单双硬脂酸甘油酯 东北维生素C 食品级烟酸 维生素b2 维生素B12 七水硫酸亚铁  
葡萄糖酸亚铁 富马酸亚铁 乳酸钙 磷酸氢二钠 磷酸氢二钾 磷酸二氢钠  
焦磷酸二氢二钠 乳酸链球菌素 百勤异抗坏血酸钠 TBHQ 谷氨酰胺转氨酶  
食品级七水硫酸镁 七水硫酸锌 七水硫酸亚铁 五水硫酸铜 诱惑红色素 果绿色素  
亮蓝色素