

# 食品级他拉胶厂家

产品名称	食品级他拉胶厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	品牌:他拉胶厂家 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】

他拉胶，也称刺云实胶，也可叫刺云豆胶，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）。

### 【他拉胶——性状】

他拉胶为白色至黄白色粉末，气味无臭，溶于水，不溶于乙醇。他拉胶具有很强的吸湿性，遇水浸渍溶胀，能产生很高的粘度。25℃下，1%溶液浓度的粘度可高达45010-6500Pa.s并且其粘度随浓度的增加而呈指数级增加。他拉胶含有80~84%的多糖，3~4%的蛋白质及1%的灰分。在PH值>4.5时，他拉胶的性质相当稳定。

### 【他拉胶——用途】

- 1、他拉胶作为稳定剂，适用于酱、调味品和沙拉等。
- 2、他拉胶作为增稠剂，适用于奶油、果汁、透明饮料和乳制品。
- 3、他拉胶作为胶凝剂，适用于果酱、果冻、糖果、奶酪和罐装肉制品等。
- 4、他拉胶用量，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%。

