

# 瓜尔豆胶厂家 瓜尔豆胶生产厂家

产品名称	瓜尔豆胶厂家 瓜尔豆胶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	19.00/公斤
规格参数	品牌:瓜尔豆胶厂家 型号:食品级瓜尔豆胶 产地:山东瓜尔豆胶
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

瓜尔豆胶厂家 瓜尔豆胶生产厂家 瓜尔豆胶价格

### 1.简介

瓜尔豆胶是从豆科植物瓜尔豆的胚乳中提取出的一种非离子型半乳甘露聚糖，瓜尔豆胶及其衍生物具有较好水溶性，且在低质量分数下呈现很高的粘度。由于这一特性使其在许多方面都有应用，例如造纸、医药、纺织印染等。

### 2.性状

瓜尔胶为白色至浅黄褐色自由流动的粉末，接近无臭，能分散在热或冷的水中形成黏稠液，1%水溶液的黏度约3000mPa·S。分散于冷水中约2h后呈现很强黏度，以后黏度逐渐增大，24h达到点；黏稠力为淀粉糊的5~8倍，加热则迅速达到\*黏度；水溶液为中性，pH6~8黏度\*，pH10以上则迅速降低；pH6.0~3.5范围内随pH降低，黏度亦降低；pH3.5以下黏度又增大。

### 3.用途

瓜儿胶是目前国际上为廉价而又应用的亲水胶体之一。在挂面生产中，瓜尔豆胶可以说是理想的粘结剂，制面过程中添加0.2~0.6%瓜尔豆胶，可使面条表面光滑，不易断，增加面弹性，在面条干燥过程中，防止粘连，减少烘干时间，口感好，制成的面条耐煮，不断条。在方便面生产中，添加0.3%~0.5%瓜尔豆胶，一方面使面团柔韧，切割成面条时不易断裂，成型时也不易起毛边；另一方面，在油炸时阻止食油渗入，节省食油，加工后的面爽滑而不油腻，增加面条韧性，水煮不混汤。