食品级普鲁兰多糖价格

产品名称	食品级普鲁兰多糖价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	178.00/公斤
规格参数	品牌:普鲁兰多糖价格 型号:食品级普鲁兰多糖 产地:山东普鲁兰多糖
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

普鲁兰多糖厂家 普鲁兰多糖生产厂家 普鲁兰多糖价格

【产品简介】

普鲁兰多糖是一种由出芽短梗霉发酵所产生的类似葡聚糖、黄原胶的胞外水溶性粘质多糖，该多糖有两个重要的特性：结构上富有弹性，溶解度比较大。普鲁兰多糖的成膜性、阻气性、可塑性、粘性均较强，并且具有易溶于水、无毒无害、无色无味等优良特性，已广泛应用于医药、食品、轻工、化工和石油等领域。2006年5月19日．国家卫生部发布了第8号公告，普鲁兰多糖为新增四种食品添加剂产品之一，可在糖果、巧克力包衣、膜片、复合调味科和果蔬汁饮料中用作被膜剂和增稠剂。

【产品性状】

白色固体粉末，无毒、安全、耐热 、耐盐、耐酸碱、粘度热稳定性好、可塑性强、可成膜且隔气性佳透湿性强。还具有附着性、粘附性、分解性、成形性、纺纱性等。

【产品用途】

普鲁兰多糖是一种水溶性粘质多糖。由于其具有良好的成膜、成纤维、阻气、粘接、易加工、无毒性等特性，已广泛应用于医药、食品、轻工、化工和石油等领域。

（1）医药和保健品胶囊行业、化妆品的粘结成形剂。

（2）食品品质的改良剂和增稠剂。

（3）用于防止氧化的水溶性的包装材料。

（4）主食、糕点的低热能食品原料。

【产品添加量】

使用产品用量(%)效 用

果汁饮料0.1-0.3增稠悬浮作用、口感滑爽、风味自然

冰淇淋0.1-0.3多微孔、无冰凌、缩短老化时间、使产品组织细腻

冷冻甜食0.1-0.2结合水、产生稠度及细腻度、防脱水

烘焙食品0.5-1.5果馅成型、适用于各种馅料

胶凝体0.5-1.5甜食凝胶、调味、果冻成型

软饮料0.01-0.3悬浮剂、助泡剂、不分层、增稠度

色拉调味0.1-0.3 利于成型、防止析水

方便面0.2-0.3增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗、保持水份

香肠0.2-0.3利于成型、改善灌肠、保持水份与油性

肉罐头0.1-0.2便于调料、使汤冻化

干酪0.2-0.5加速凝孔、防脱水收缩

医药、化妆0.2-1.0定型剂、悬浮剂、保湿剂、具有增稠、附着、润滑作用

牙膏0.4-0.6易于牙膏膏体成型、提高牙膏附刷性能、分散性好、口感滑爽

宠物罐头0.1-0.3 使碎肉易于凝固成型

鱼虾饲料0.5-2.0粘合剂，使用于鱼虾幼苗饲料，鱼药

石油业0.2-0.4具有良好的流变形，是质的钻井泥浆稳定剂

农药0.1-0.3适用于农药胶悬剂及各种水剂，具有良好的稳定性