

食品级威兰胶价格

产品名称	食品级威兰胶价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	68.00/公斤
规格参数	品牌:威兰胶价格 型号:食品级威兰胶 产地:山东威兰胶
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

威兰胶厂家 威兰胶生产厂家 威兰胶价格

威兰胶简介：

英文名称: WELAN GUM

英文同义词: WELAN GUM;welan;Biozan;Kelco Crete

CAS号: 96949-22-3

外观：粉末疏松、无结块，无肉眼可见杂质。

**性状：颜色：具有该产品固有的色泽，且均匀一致
气味：特有**

用途

1，在食品工业方面，威兰胶可应用于烘焙制品、乳制品、果汁、牛奶饮料、糖衣、糖霜、果酱、肉制品和各种甜点的加工中。

2，在石油工业中，威兰胶可用于调配钻井泥浆，以保持水基钻井液的粘度和控制其流变性能。威兰胶还是一种新型的驱油剂，用于油井的三次采油，将威兰胶调配成适合浓度的水溶液注入井内，压进油层驱油，可大大提高采油率。此外威兰胶还可用于完井、修井、地层压裂和稠油输送的流动改进剂等。

3，威兰胶可广泛应用于水泥和混凝土中，它能够增强泥浆的保水性，当它作为保水剂时不需要像其它的添加剂那样使用分散剂。威兰胶可以增加水泥的可塑性，悬浮量，空气含量，抗下陷能力以及流动特性和抗失水性。而这些改进的特性在温度提高时仍能保持不变。与其它添加剂相比，较低浓度的威兰胶可以取得很好的效果。