

沙蒿胶生产商

产品名称	沙蒿胶生产商
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:沙蒿胶 型号:食品级沙蒿胶 产地:山东沙蒿胶
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

沙蒿胶厂家 沙蒿胶生产厂家 沙蒿胶价格

【产品简介】

中文名：沙蒿胶

外文名：Sa-son seed gum

别名：沙蒿籽胶

沙蒿胶有很强的吸水溶胀能力，在水中形成粘稠而滑腻的胶凝体，具有良好的保水性、成膜性，在谷物及杂粮等面团和面糊中能显著改善其延展性，增强筋力。是面粉食品的天然增筋粘结剂，且能耐强碱、强酸和高温、溶液粘度、溶解透明度、发泡性、成膜性、增稠稳定性更具有实用性，是非常理想的天然面粉增筋剂，广泛用于面食品及饮食加工业中。

【产品性状】

性状 黏度大（1%水溶液达9000Pa·s）为明胶的1800倍。不溶于水，但可均匀分散于水，吸水数十倍后溶胀成蛋清样胶体。

【产品用途】

用途 增稠剂、面团调节剂（加0.2%，面团拉伸强度提高1~2倍）；保水剂；增稠剂；稳定剂；成膜剂、胶凝剂。

使用方法 沙蒿胶有很强的吸水溶胀能力，在水中形成粘稠而滑腻的胶凝体，具有良好的保水性、

成膜性，在谷物及杂粮等面团和面糊中能显著改善其 延展性，增强筋力。

用量 用于饺子粉、挂面、杂粮面、方便面，大使用量为0.3g/kg；火腿肠，0.5g/kg。