

刺槐豆胶生产商

产品名称	刺槐豆胶生产商
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	品牌:刺槐豆胶 型号:食品级刺槐豆胶 产地:山东刺槐豆胶
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

刺槐豆胶厂家 刺槐豆胶生产厂家 刺槐豆胶价格

1.简介

刺槐豆胶无色，无味的植物胚乳精制多糖，主要含有甘露糖及半乳糖，分子量大约为30万道尔顿，是极为良好的增稠稳定剂。

2.性状

刺槐豆胶颜色和性质：刺槐豆胶为白色或微黄色粉末，无臭或稍带臭味。

3.用途

在食品工业上，刺槐豆胶常与其它食用胶复配用作增稠剂、持水剂、粘合剂及胶凝剂等。用刺槐豆胶与卡拉胶复配可形成弹性果冻，而单独使用卡拉胶则只能获得脆性果冻。刺槐豆胶海藻胶与氯化钾复配广泛用作宠物罐头中的复合胶凝剂。刺槐豆胶/卡拉胶/CMC的复合是良好的冰淇淋稳定剂，用量为0.1-0.2%。

刺槐豆胶还用在奶制品及冷冻奶制品甜食中充当持水剂，增进口感以及防止冰晶形成；用于奶酪生产可加快奶酪的絮凝作用，增加产量并增进涂布效果(用量为0.2-0.6%)

用于肉制品、西式香肠等加工中持水性能以及改进肉食的组织结构和冷冻/融化稳定性；用于膨化食品，在挤压加工时赋予润滑作用，并且能增加产量和延长货架时间；用于面制品以控制面团的吸水效果，改进面团特性及品质，延长老化时间。