

罗望子胶生产商

产品名称	罗望子胶生产商
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	40.00/公斤
规格参数	品牌:罗望子胶 型号:食品级罗望子胶 产地:山东罗望子胶
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

罗望子胶厂家 罗望子胶生产厂家 罗望子胶价格

中文名称：罗望子胶

英文名称：Tamarind gum

别名：罗望子多糖胶

CAS RN：977027-77-8

果冻下线度；26%胶，50%。

产品标准粘度（5%水溶液，25度）300-500mPa.s凝胶强度2.0-26.0砷 0.0001%重金属 0.001%蛋白质
3%脂肪 1%干燥失重 7%灼烧残渣 5%细菌总数 2000个/g大肠菌群 3个/100g致病菌不能检出

用途

增稠剂,稳定剂,胶凝剂;可用于冰淇淋类,调味酱类,烹调品罐头,即食咖喱调料,水果饮料,松蛋糕,一般果冻等。应用

在食品工业上,罗望子胶主要用于生产果酱、软糖、以及与其它天然水溶胶配合使用生产不同要求的凝胶,其价格也远比果胶、卡拉胶等更为经济。也用于冰淇淋中做为稳定剂。

限 量：冰淇淋 果冻 糖类 2g/kg。参考用量：糖果0.004%，松蛋糕0.1%，冰淇淋0.05%，果冻0.2%。
溶解方法：为了防止结块请溶解以后用罗望子胶。用尽可能多水。一点一点地加上罗望子胶，尽量快速搅拌将溶液加热70-75℃，要是搅拌速度慢，先将罗望子胶和其他粉末比如砂糖(罗望子胶的5-10倍数量)捣和后溶解。也可以先在液糖，山梨醇，酒精里对罗望子胶，均等分散后使用。