

复配增稠剂配方分析化验鉴定

产品名称	复配增稠剂配方分析化验鉴定
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/样
规格参数	配方检测:指标检测 仪器:红外等:光谱 能谱:配比强化
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心(二楼)
联系电话	13540018360

产品详情

复配增稠剂是指与两种或更多种增稠剂组合使用的,具有协同增稠作用的助剂产品,可以改善和增加产品的粘稠度和凝胶度,从而改善食品的物理性能,使产品更润滑,更舒适。

中科溯源提醒:成分分析有助于我们了解原料合格不,以及优化配方效果。

一、复配增稠稳定剂简述

食品增稠剂通常是指可溶于水并在一定条件下水化以形成粘稠滑润的大分子物质,也可以用作乳化剂,成膜剂,保水剂,粘合剂,润滑剂等。复合增稠稳定剂是多种混合物,可以使面食的表面和面筋坚硬,不沸腾,不粘汤,控制面条的吸水效果,改善面条的特性和品质并延长面条的面筋。老化时间和保质期,它具有良好的附着力,凝结性,增稠性,乳化性,稳定性,保水性和成膜作用,可使产品呈悬浮状态,使产品更润滑,舒适。

二、复配增稠稳定剂优点

- 1、增稠和流平性能优越。
- 2、能改进剪切粘度,流动性好。

- 3、与水性树脂相容性好，可以改善成膜性能。
- 4、除了食品行业，还可以用于涂料、油墨、胶水等行业。
- 5、复配性能比单一增稠剂效果好，且还可以弥补一些不好的方面。

三、复配增稠剂配方分析化验鉴定

增稠剂可以改善产品的物理性质或组织状态，达到提升产品的粘度，保持均匀的稳定的状态等目的，常用的增稠剂有明胶，阿拉伯胶，罗望子多糖胶，琼脂，海藻酸钠，果胶，黄原胶， α -环状糊精，PGA等种类，如果你拿到一款复配的增稠剂想知道有什么原料组成找中科溯源，增稠剂分析仪器主要有FTIR，PY-GC-MS、LC-MS、IC、NMR等。