

# 刺梧桐胶生产厂家刺梧桐胶厂家

产品名称	刺梧桐胶生产厂家刺梧桐胶厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	70.00/kg
规格参数	品牌:刺梧桐胶厂家 型号:刺梧桐胶生产厂家 产地:江苏刺梧桐胶厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

刺梧桐胶厂家,刺梧桐胶生产厂家,刺梧桐胶,刺梧桐胶添加量,刺梧桐胶标准

### 一、简介

中文名：刺梧桐胶

英文名：Karaya gum , sterculia gum

别称：苹婆树胶

EINECS号: 232-539-4

刺梧桐胶(Karaya gum , sterculia gum)也称苹婆树胶，卡那亚胶；主要来源于(Sterculiaceae)苹婆属(Sterculia)高大的刺苹婆树(Sterculiaurens Roxb)

### 二、性状

性状：淡黄至淡红褐色粉末或片状

溶解性：不溶于水，但用碱脱乙酰则成水溶液。

主要用途：增稠剂、稳定剂、乳化剂等

工业应用： 用作粘着剂及悬浮剂等

### 三、用途

刺梧桐胶为淡黄至淡红褐色粉末或片状。胶粉在水中吸水膨胀成凝胶，可增至原体积的60~100倍。在pH 6~8时水中溶解度；溶液黏度也随pH值变化而改变。一般而言，待胶溶液充分水化后再调节其pH值要比直接酸化对于黏度的影响要小得多。刺梧桐胶溶液在酸性条件下呈淡色。而在碱性条件下则色泽加深。温度及电解质的存在均影响溶液的黏度，浓度在2%~3%时，成为糊状物，更高时成为柔软的凝胶结构。

#### 刺梧桐胶在食品工业中的应用

在制造冰汽水和土耳其冰果子露时，胶用量为0.2%~0.4%，它可以防止自由水的析出和大颗粒冰晶的生成。它对水的吸收和持水能力以及与酸的可混性，使它适用于某些食品。

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。

