

# 黄原胶厂家黄原胶生产厂家

产品名称	黄原胶厂家黄原胶生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	20.00/kg
规格参数	品牌:黄原胶厂家 型号:黄原胶生产厂家 产地:河北黄原胶厂家
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

黄原胶厂家,黄原胶生产厂家,黄原胶,黄原胶添加量,黄原胶标准

### 一、简介

中文名：黄原胶

外文名：Xanthan gum

别名：汉生胶；昔嘌呤树胶；黄胶

化学式：C<sub>35</sub>H<sub>49</sub>O<sub>29</sub>

CAS号：11138-66-2

EINECS号：234-394-2

### 二、性状

白色或浅黄色的粉末

### 三、用途

冰淇淋 0.1-0.3 多微孔、无冰凌、缩短老化时间、使产品组织细腻

酱油、蚝油 0.05-0.1 耐盐性好、增加稠度、适用于做调味汁、增强挂壁性及附着性

冷冻甜食 0.1-0.2 结合水、产生稠度及细腻度、防脱水

烘焙食品 0.5-1.5 果馅成型、适用于各种馅料

胶凝体 0.5-1.5 甜食凝胶、调味、果冻成型

软饮料 0.01-0.3 悬浮剂、助泡剂、不分层、增稠度

色拉调味 0.1-0.3 利于成型、防止析水

方便面 0.2-0.3 增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗、保持水份

香肠 0.2-0.3 利于成型、改善灌肠、保持水份与油性

肉罐头 0.1-0.2 便于调料、使汤冻化

干酪 0.2-0.5 加速凝乳、防脱水收缩