

# 他拉胶的厂家

产品名称	他拉胶的厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	120.00/kg
规格参数	品牌:他拉胶厂家 型号:他拉胶生产厂家 产地:江苏他拉胶厂家
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

他拉胶厂家,他拉胶生产厂家,他拉胶,他拉胶添加量,他拉胶标准

他拉胶(也称刺云豆胶,刺云实胶)是我公司从云南特产植物刺云实果实中分离精制而得的天然胶体,主要成分为一种中性的半乳甘露聚糖,其中半乳糖与甘露糖之比为1:3。

性状:白色至微黄色粉末。无毒无害,具有良好的热稳定性,化学稳定性和胶体复配性。

用途:增稠剂,稳定剂,胶凝剂、乳化剂和持水剂适用于酱、调味品和沙拉等 增稠剂:适用于奶油、果汁、透明饮料和乳制品

胶凝剂:适用于果酱、果冻、糖果、奶酪和罐装肉制品

施胶剂:适用于造纸工业,改善纸张纤维结构,提高纸张质量 其它:他拉胶也广泛应用于医药,化妆品和宠物食品工业

用量:冰淇淋 果冻 糖类 2g/kg;糖果0.0037%,松蛋糕0.1%,冰淇淋0.02%~0.07%,果冻1%

是一种性能优良的天然可食用胶体。是一种国际公认的安全的食品添加剂。在食品工业中,他拉胶用途广泛,其性质类似于瓜儿豆胶,更接近价格昂贵的刺槐豆胶,常可作为刺槐豆胶的代用品。他拉胶可与琼脂、卡拉胶、黄原胶等复配形成弹性凝胶,用于制作果冻;而瓜儿豆胶却不能形成凝胶。他拉胶还可作为制作冰淇淋添加剂,它可起到降低冰晶颗粒使得口感细腻,还有减缓融化速度的作用。在奶酪生产应用中,可在奶体系中起到促进相分离的作用。与黄原胶或卡拉胶一同用在肉食中,可改进切片性能。

常见适用对象

稳定剂:适用于酱、调味品和沙拉等

增稠剂:适用于奶油、果汁、透明饮料和乳制品

胶凝剂:适用于果酱、果冻、糖果、奶酪和罐装肉制品

施胶剂:适用于造纸工业，改善纸张纤维结构，提高纸张质量

其它:他拉胶也广泛应用于医药,化妆品和宠物食品工业

**【产品包装】** 25kg/桶

**【保质期】** 24个月