

# 亚麻籽胶生产厂家

产品名称	亚麻籽胶生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	45.00/kg
规格参数	品牌:亚麻籽胶厂家 型号:亚麻籽胶生产厂家 产地:江苏亚麻籽胶厂家
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

亚麻籽胶厂家,亚麻籽胶生产厂家,亚麻籽胶,亚麻籽胶添加量,亚麻籽胶标准

### 【亚麻籽胶——应用】

亚麻籽胶在冰淇淋生产中的应用

亚麻籽胶可以提高冰淇淋浆料的粘度；改善油脂以及含油脂固体微粒的分散度；防止或抑制冰晶的生长以及延缓冰渣出现的时间；改善冰淇淋的口感、内部结构和外观状态；提高冰淇淋体系的分散稳定性和抗融性。

### 产品简介

亚麻籽胶，又名富兰克胶，黄色晶体颗粒或白色至微黄色粉末，略有甜香味。溶于水，不溶于乙醇。亚麻籽胶是一种多糖混合物（酸性多糖为主）和少量蛋白，亚麻籽胶耐受高价盐（ $Fe^{3+}$ 、 $Al^{3+}$ ）的能力较差，但耐受低价盐，即便是在较高浓度时对亚麻籽胶粘度影响也比较小，而且还具有增强其凝胶强度，改善透明性的作用。增稠剂的应用生产中应用，利用亲水胶体的协同增效作用性质，能有效地提高产品质量和降低其用量。亚麻籽胶与黄原胶、瓜尔豆胶、魔芋胶、阿拉伯胶、CMC-Na等其他多糖类天然系水胶体的协同作用也很显著，主要表现在溶液粘度大幅度提高，耐酸、耐盐性增强，乳化效果更好。悬浮稳定性，保湿性得到改善等。

### 产品性状

亚麻籽胶为黄色颗粒状晶体，或白色至米黄色粉末，干粉有淡淡甜香味。亚麻籽胶具有较好的溶解性能，能够缓慢的吸水形成一种具有较低粘度的分散体系，当浓度低于12g/L时，能够完全溶解，溶解度高

于和，但不及阿拉伯胶。亚麻籽胶的溶解度与浓度和温度有密切的关系，0.5的胶溶液在15时溶解度即达到70，当温度达95时溶解度可达到90。