

# 供应阜丰/梅花黄原胶 汉生胶 增稠悬浮稳定

产品名称	供应阜丰/梅花黄原胶 汉生胶 增稠悬浮稳定
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	28.00/千克
规格参数	品牌:阜丰 梅花 中轩 级别:食品级 用途:增稠剂
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

黄原胶（英文：Xanthanum，中文谐音作三仙胶），别名玉米糖胶、汉生胶，是一种糖原（葡萄糖水、绵白糖、乳清蛋白）经过野油菜黄单孢菌（en:Xanthomonascampestris）发酵形成的复合多糖体。

黄原胶通常是经过玉米淀粉所生产制造，由洋白菜黑腐病野油菜黄单孢菌以糖类与碳水化合物为首要原材料，经好氧发酵生物技术技术性，断开1，6-糖苷键，开启碳键后，在按1，4-键生成网盘直链构成的一种酸碱性胞外杂含糖量。1952年由联合国粮农组织伊利诺伊斯州皮奥里尔北边研究室分离出来获得的洋白菜黑腐病黄单孢菌，并使甘蓝提取液转换为水溶酸碱性胞外杂含糖量而获得。

黄原胶是灰白色或淡黄色的粉末状，具备良好的增稠性、飘浮性、破乳性和水溶，并具备较好的热、强酸强碱可靠性，因此被\*\*\*运用于各种各样食品类中。

黄原胶在大部分以水为基相管理体系内彻底融解，但因为它有\*\*的吸水性，假如立即添加水里而拌和不充足，表层吸湿胀大成胶团，进而阻拦水分进到里层，从而危害效果的充分发挥，因而一定要留意合理应用：

取一份黄原胶用十份或以上其他干躁的原材料，如食品类制做中的糖、鸡精、盐等物调均匀，随后渐渐地乱倒在拌和中的水中，泡浸约两小时，再次拌和至彻底融解。