

现货供应 食品增稠剂瓜尔豆胶 瓜儿胶粉 食品级

产品名称	现货供应 食品增稠剂瓜尔豆胶 瓜儿胶粉 食品级
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	16.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
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

中文名：瓜尔豆胶

外文名：Guargum

CAS号：9000-30-0

EINECS号：232-536-8

瓜尔胶为白色至浅黄褐色自由流动的粉末，能分散在热或冷的水中形成黏稠液，

- 1、在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜、冰片中起优良稳定剂作用，防止冰晶产生，起着增稠、乳化作用。
- 2、在面制品如面条、挂面、方便面、粉条中起到防止粘结、保水、增加筋力，保持蛋白质的优良作用，而且延长上货架时间。
- 3、在饮料如花生奶、杏仁奶、核桃奶、粒粒橙、果汁、果茶、各种固体饮料及八宝粥中起到增稠持水和稳定剂作用，并改善口感作用。
- 4、在乳制品如果奶、酸奶中起到稳定剂作用，并起到增稠、乳化的作用。
- 5、在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。
- 6、在肉制品中，如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起到粘结、爽口和增加体积作用。