

# 食品级黄原胶汉生胶梅花阜丰批发黄原胶增稠稳定悬浮剂

产品名称	食品级黄原胶汉生胶梅花阜丰批发黄原胶增稠稳定悬浮剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	34.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:防腐剂 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

黄原胶又称汉生胶，淡白色或浅米黄色粉末，黄原胶作为增稠剂用于果汁饮料，可悬浮果肉；可用于沙司、色拉、沙拉酱；黄原胶用于烘焙食品，延长保质期；黄原胶用于冷冻食品。黄原胶应用在食品、果汁、饮料、饲料、陶瓷、石油等行业。

- (1) 黄原胶用于焙烤食品（面包、蛋糕等）可焙烤食品在焙烤和贮存时期的保水性和松软性；
- (2) 在肉制品中黄原胶起到嫩化和持水性的作用；
- (3) 在冷冻食品中有增稠、稳定食品结构的作用；
- (4) 在果酱中加入黄原胶，可以改善口感和持水性；
- (5) 用于饮料可以起到增稠、悬浮作用；
- (6) 在冰激凌和乳制品中使用黄原胶（与瓜尔胶、槐豆胶复配使用），可使制品稳定；
- (7) 黄原胶与卡拉胶、槐豆胶等复配也常用于果冻和糖果加工中。

## 使用

黄原胶有亲水性，如果直接加入水中而搅拌不充分，外层吸水膨胀成胶团，影响作用的发挥。

因此必须正确使用：取一份黄原胶用十份或以上其它干燥的原料，如食品制作中的糖、味精、盐等物调匀，然后慢慢倾倒在搅拌中的水里，浸泡约两小时，继续搅拌至溶解。