

增稠悬浮剂黄原胶食品级增稠剂汉生胶

产品名称	增稠悬浮剂黄原胶食品级增稠剂汉生胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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

黄原胶是由糖类经黄单胞杆菌发酵，产生的胞外微生物多糖，为浅黄色至白色可流动粉末，稍带臭味。易溶于冷、热水中，溶液中性，耐冻结和解冻，不溶于乙醇。遇水分散、乳化变成稳定的亲水性粘稠胶体。

- 1、食品方面：**许多食品中都添加黄原胶作为稳定剂、乳化剂、悬浮剂、增稠剂和加工辅助剂。黄原胶可控制产品的流变性、结构、风味及外观形态，其假塑性又可保证良好的口感，因此被应用于色拉调料、面包、奶制品、冷冻食品、饮料、调味品、酿造、糖果、糕点、汤料和罐头食品中。近年来，较发达的人们往往担心食品中的热值过高而使自己发胖，黄原胶由于其不可被人体直接降解而打消了人们的这一顾虑。此外，据1985年日本的报道，对十一种食品添加剂进行对比测试，黄原胶是其中为剂。
- 2、日用化工方面：**黄原胶分子中含有大量的亲水基团，是一种良好的表面活性物质，并具有抗氧化、防止皮肤衰老等功效，因此，几乎绝大多数化妆品中都将黄原胶作为其主要功能成分。此外，黄原胶还可作为牙膏的成分实质增稠定型，降低牙齿表面磨损。
- 3、医学方面：**黄原胶是目前国际上炙手可热的微胶囊囊材中的功能组分，在控制缓释方面发挥重要作用；由于其自身的强亲水性和保水性，还有许多具体医疗操作方面的应用，如可形成致密水膜，从而避免；减轻病人放射后的口渴等。此外，李信、许雷曾撰文指出，黄原胶本身对小鼠的体液功能具有明显的增强作用。
- 4、工农业方面的应用：**在石油工业中，由于其强假塑性，低浓度的黄原胶(0.5%)水溶液就可保持钻井液的粘度并控制其流变性能，因而在高速转动的钻头部位粘度极小，节省了动力；而在相对静止的钻孔部位却保持高粘度，从而防止井壁坍塌。并且由于其优良的抗盐性和耐热性，因而应用于海洋、高盐层区等特殊环境下的钻井，并可用作采油驱油剂，减少死油区，提高采油率。

包装与储存

牛皮纸袋包装，每包25Kg。贮存期十二个月。储存于阴凉、通风仓库内。远离火种、热源。防止阳光直射。保持容器密封。贮运中注意防潮、防火。

