

沙蒿籽粉 食品级增稠剂 沙蒿胶 AS多糖 沙蒿籽胶

产品名称	沙蒿籽粉 食品级增稠剂 沙蒿胶 AS多糖 沙蒿籽胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	60.00/千克
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

一、简介

中文名：沙蒿胶

外文名：Sa-sonseedgum

别名：沙蒿籽胶

沙蒿胶有很强的吸水溶胀能力，在水中形成粘稠而滑腻的胶凝体，具有良好的保水性、成膜性，在谷物及杂粮等面团和面糊中能显著改善其延展性，增强筋力。是面粉食品的天然增筋粘结剂，且能耐强碱、强酸和高温、溶液粘度、溶解透明度、发泡性、成膜性、增稠稳定性更具有实用性，是非常理想的天然面粉增筋剂，广泛用于面食品及饮食加工业中。

二、性状

乳黄色粉末，是一种功能性高吸水植物树脂胶,可在水溶液中极限溶涨近千倍，在胶凝体内包围着许多水，且不易流散，形成强韧的形成界面清晰的蛋清样絮状胶凝体，起到很好的保水性能，具有耐强碱、强酸和高温，其溶液粘度、溶解透明度、发泡性、成膜性、增稠稳定性更具有实用性，

三、用途

食品添加剂大允许使用量大允许残留量标准 添加剂中文名称允许使用该种添加剂的食品中文名称添加剂功能大允许使用量（g/kg）大允许残留量（g/kg）沙蒿胶冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）增稠剂0.5沙蒿胶肉灌肠类增稠剂0.5沙蒿胶西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类增稠剂0.5沙蒿胶预制肉制品增稠剂0.5沙蒿胶方便米面制品（方便面）增稠剂0.3沙蒿胶杂粮制品增稠剂0.3沙蒿胶生干面制品（挂面）增稠剂0.3沙蒿胶饺子粉增稠剂0.3

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。