

沙蒿胶 食品级沙蒿籽粉 调制粉末食品级增稠增筋剂 沙蒿籽胶

产品名称	沙蒿胶 食品级沙蒿籽粉 调制粉末食品级增稠增筋剂 沙蒿籽胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	65.00/千克
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26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

1.简介

沙蒿胶为一种白色或略带淡黄色的粉末无嗅不溶于水粘度大能在水中迅速溶胀成略显乳白色的半透明胶体沙蒿胶具有特别的化学稳定性、不溶于一般的溶剂、也不溶于热的稀酸或稀碱中。在水中呈有限吸水状态。在二甲亚砷中亦呈有限溶胀状态。在高氯酸或硫酸中可溶化。

2.性状

(1)高粘度

1%(w/w)鲜胶液粘度可达9000mPa.s，是相同浓度明胶溶液的1800倍，是海藻酸钠溶液的12倍。

3.用途

沙蒿籽胶食品级作用黏度大（1%水溶液达9000Pa·s）为明胶的1800倍。不溶于水，但可均匀分散于水，吸水数十倍后溶胀成蛋清样胶体。

用途：增稠剂、面团调节剂（加0.2%，面团拉伸强度提高1~2倍）；保水剂；增稠剂；稳定剂；成膜剂、胶凝剂

沙蒿籽胶面条添加剂，对挂面品质改良效果十分明显，操作条件耐受性大，可消除挂竿断条、酥条现象，挂竿断条减少到3%以下，沙蒿子胶能提高了成品率，减少回机率，降低成本。