

现货供应刺槐豆胶 食品级增稠剂 刺槐豆胶 角豆胶增稠剂

产品名称	现货供应刺槐豆胶 食品级增稠剂 刺槐豆胶 角豆胶增稠剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	85.00/千克
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

刺槐豆胶也称槐豆胶，是由产于地中海一带的刺槐树种子加工而成的植物子胶。为白色或微黄色粉末，无臭或稍带臭味。在食品工业中主要作增稠剂、乳化剂和稳定剂。中文名刺槐豆胶外文名locustbeangum性质无色，无味的植物胚乳精制多糖

刺槐豆胶也称槐豆胶，是由产于地中海一带的刺槐树种子加工而成的植物子胶。为白色或微黄色粉末，无臭或稍带臭味。在食品工业中主要作增稠剂、乳化剂和稳定剂。

刺槐豆胶的结构是一种以半乳糖和甘露糖残基为结构单元的多糖化合物。

刺槐豆胶为白色或微黄色粉末，无臭或稍带臭味。

刺槐豆胶的结构是一种以半乳糖和甘露糖残基为结构单元的多糖化合物。在食品工业上，槐豆胶常与其他食用胶复配用作增稠剂、持水剂、黏合剂及胶凝剂等。用它与卡拉胶复配可构成弹性果冻，而单独运用卡拉胶则只能获得脆性果冻。用它与琼脂复配可显著进步凝胶的决裂强度。与海藻胶与氯化钾复配广泛用作罐头食品的复合胶凝剂。与卡拉胶、CMC复配是杰出的冰淇淋稳定剂。还可用于乳制品及冷冻乳制品甜食中作持水剂，以增进口感及避免冰晶构成