

食品级 决明胶 食品增稠剂 决明子胶

产品名称	食品级 决明胶 食品增稠剂 决明子胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:防腐剂 有效物质含量: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、简介以决明（*Cassia obtusifolia*或*Cassia tora*）植物的种子胚乳为原料，用化学萃取的方法加工而成的一种胶体，主要含半乳甘露聚糖，即包含甘露糖线性主链和半乳糖侧链的聚。二、性状该品为淡黄色至黄色、半透明、微带光泽的粉粒或薄片；无臭；潮湿后，易为细菌分解；在水中久浸即吸水膨胀并软化，重量可增加5~10倍。该品在热水、醋酸或甘油与水的热混合液中溶解。三、用途决明子胶作为一种食品添加剂具有很广泛的用途。可作为增稠剂；稳定剂；胶黏剂；胶凝剂。主要用于冷饮的稳定剂，亦用于焙烤制品（胶冻剂）及西式火腿，香肠等。特别对于胶黏剂和密封剂的制造、储存、使用都很重要，能够改进和调节黏度，获得稳定、防沉、减渗、防淌、触变等性能。