

食品级阿拉伯胶 阿拉伯树胶植物胶食品添加增稠剂

产品名称	食品级阿拉伯胶 阿拉伯树胶植物胶食品添加增稠剂
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

品名：阿拉伯胶

中文别名：阿拉伯树胶

英文名称：Acaciasenegal、Acaciaseyal

分子式：C₁₂H₇CIN₂O₃

二、性状

浅白色至淡黄褐色半透明块状，或为白色至橙棕色粒状或粉末。无臭，无味。在水中可逐渐溶解成呈酸性的粘稠状液体，不溶于乙醇。

三、用途

阿拉伯胶在食品、医药、化妆品及其他工业上有的应用。

阿拉伯胶-作用1、阿拉伯胶具有良好的乳化特性，特别适合于水包油型乳化体系，用于乳化香精中作乳化稳定剂；

2、它还具有良好的成膜特性；做为微胶囊成膜剂用于将香精油或其它液体原料转换成粉末形式，可以延长风味品质并防止氧化，也用作烘焙制品的香精载体。

- 3、阿拉伯胶能阻碍糖晶体的形成，用于糖果中作抗结晶剂，防止晶体析，也能有效地乳化奶糖中的奶脂，避免溢出；
- 4、阿拉伯胶还用于巧克力表面上光，使巧克力只溶于口，不溶于手；
- 5、阿拉伯胶在可乐等碳酸饮料中用于乳化、分散香精油和油溶性色素，避免它们在储存期间精油及色素上浮而出现瓶颈处的色素圈；
- 6、阿拉伯胶还与植物油及树脂等一块用作饮料的雾浊剂以增加饮料外观的多样性。

阿拉伯胶曾经是食品工业中用途广及用量的水溶胶，

阿拉伯胶还可以用于饮料生产，比如在软饮料浓缩汁的生产中它可以稳定风味和精油。它常被应用于糖果制造，像传统的硬（酒）橡皮糖、软糖，也多用于制造胶母糖，具有较强的粘着力和柔软的弹性，一般用量为20-25。它也可以作为棉花糖的泡沫稳定剂。

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。