

食品级他拉胶生产厂家他拉胶厂家

产品名称	食品级他拉胶生产厂家他拉胶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	品牌:他拉胶厂家 型号:食品级、工业级、农业级 名称:他拉胶
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

一、简介

刺云实胶 (Tara gum) , 也可叫刺云豆胶 (Peruvian carob) 、他拉胶、塔拉胶, 来源于秘鲁的灌木, 以豆科的刺云实 (Caesalpin iaspinosa) 种子的胚乳为原料, 经研磨加工而制得的食物添加剂刺云豆胶, 加工方式与其它豆胶相似。

二、性状他拉胶白色至微黄色粉末。无害,具有良好的热稳定性,化学稳定性和胶体复配性,可作为增稠剂、胶凝剂、稳定剂、乳化剂和持水剂,是一种性能优良的天然可食用胶体。三、用途在食品工业中,他拉胶用途广泛,其性质类似于瓜儿豆胶,更接近价格昂贵的刺槐豆胶,常可作为刺槐豆胶的代用品。他拉胶可与琼脂、卡拉胶、黄原胶等复配形成弹性凝胶,用于制作果冻;而瓜儿豆胶却不能形成凝胶。他拉胶还可作为制作冰淇淋添加剂,它可起到降低冰晶颗粒使得口感细腻

