

# 食品级威兰胶生产厂家

产品名称	食品级威兰胶生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	60.00/kg
规格参数	品牌:威兰胶厂家 型号:食品级,工业级,农业级 产地:江苏
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

### 一、简介

威兰胶又称温轮胶，是从产碱菌属培养液提取的菌株以淀粉等碳水化合物为主要原料、利用生物工程发酵制取的生物多糖。它是由D-葡萄糖、D-葡萄糖醛酸、L-鼠李糖、L-甘露糖组成的四糖重复单位。从分子式看，由于其氢键存在于聚合物链上的两个糖苷环之间，导致溶液体系粘度明显增大，使其能更好地粘附在物质表面，使整个溶液体系产生一种大范围的桥式效应，从而增大屈服值，在静置或中等剪切力下保持溶液体系较好的粘聚性，使其具有优异的增稠性、流变性和悬浮稳定性。

### 二、性状

威兰胶水溶液对热稳定,在温度提升至 149 时，粘度基本不变。在正常条件下，温度升高造成威兰胶溶液的粘度下降，在温度降低后可完全恢复。这一特点是黄原胶不能比拟的，它比黄原胶的耐温极限值高近 30 ，这种热稳定性在海水泥浆，石灰泥浆和高氯化物体系中（氯化物浓度<100g/l）将会有更广泛的应用前景

### 三、用途

由于威兰胶的剪切稀化作用及其优良的流变性能,威兰胶主要作为增稠剂、悬浮剂、乳化剂、稳定剂、润滑剂、成膜剂和粘合剂应用于工农业的各个方面。威兰胶特别是在混凝土、石油、油墨等工业中有广泛的应用前景。

