

黄原胶生产厂家

产品名称	黄原胶生产厂家
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	35.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 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

黄原胶又称黄胶、汉生胶黄原胶为浅黄色至白色可流动粉末,稍带臭味。易溶于冷、热水中,溶液中性,耐冻结和解冻,不溶于乙醇。遇水分散、乳化变成稳定的亲水性粘稠胶体

黄原胶是集增稠、悬浮、乳化、稳定于一体,性能优越的生物胶。黄原胶的分子侧链末端含有丙酮酸基团的多少,对其性能有很大影响。黄原胶具有长链高分子的一般性能,但它比一般高分子含有较多的官能团,在特定条件下会显示独特性能。它在水溶液中的构象是多样的,不同条件下表现不同的特性。

- 1.悬浮性和乳化性
- 2.良好的水溶性
- 3.增稠性
- 4.假塑性
- 5.对热的稳定性
- 6.对酸碱的稳定性
- 7.对盐的稳定性
- 8.对酶解反应的稳定性

主要用途:在工业中用作多种目的的稳定剂、稠化剂和加工铺助剂,包括制作罐装和瓶装食品、面包房食品、奶制品、冷冻食品、色拉调味品、饮料、酿造、糖果、糕点花色配品等。制作食品时,易于流动,易于倒出倒入,易于管道化,减少能源消耗

黄原胶是目前国际上集增稠、悬浮、乳化、稳定于一体性能*越的生物胶。黄原胶的分子侧链末端含有丙酮酸基团的多少,对其性能有很大影响。黄原胶具有长链高分子的一般性能,但它比一般高分子含有较多的官能团,在特定条件下会显示独特性能。它在水溶液中的构象是多样的,不同条件下表现不同的特性

黄原胶对不溶性固体和油滴具有良好的悬浮作用。黄原胶溶胶分子能形成超结合带状的螺旋共聚体,构成脆弱的类似胶的网状结构,所以能够支持固体颗粒、液滴和气泡的形态,显示出很强的乳化稳定作用和高悬浮能力。

黄原胶在水中能快速溶解,有很好的水溶性。特别在冷水中也能溶解,可省去繁杂的加工过程,使用方便。但由于它有极强的亲水性,如果直接加入水小而搅拌不充分,外层吸水膨胀成胶团,会阻止水分进入里层,从而影响作用的发挥,因此必须注意正确使用。

黄原胶溶液具有低浓度高粘度的特性,是一种高效的增稠剂。

黄原胶水溶液在静态或低的剪切作用下具有高粘度,在高剪切作用下表现为粘度急剧下降,但分子结构不变。而当剪切力消除时,则立即恢复原有的粘度。剪切力和粘度的关系是完全可塑的。黄原胶假塑性非常突出,这种假塑性对稳定悬浮液、乳浊液极为有效。

黄原胶溶液的粘度不会随温度的变化而发生很大的变化,一般的多糖因加热会发生粘度变化,但黄原胶的水溶液在10—80 之间粘度几乎没有变化,即使低浓度的水溶液在广阔的温度范围内仍然显示出稳定的高粘度。

黄原胶溶液对酸碱十分稳定,在PH为5—10之间叫其粘度不受影响,在PH小于4和大于11时粘度有轻微的变化。在PH3—11范围内,粘度*使和小值相差不到10%。

黄原胶溶液能和许多盐溶液(钾盐、钠盐、钙盐、镁盐等)混溶,粘度不受影响。在较高盐浓度条件下,甚至在饱和盐溶液中仍保持其溶解性而不发生沉淀和絮凝,其粘度几乎不受影响。

黄原胶俗称玉米糖胶、汉生胶,是一种糖类,经由野油菜黄单孢菌发酵产生的复合多糖体,通常经由玉米淀粉制造。黄原胶是白色或浅黄色的粉末,具有优良的增稠性、悬浮性、乳化性和水溶性,并具有良好的热、酸碱稳定性,多用于食品加工时的增稠剂、乳化安定剂。黄原胶是由糖类经黄单孢杆菌发酵,产生的胞外微生物多糖。由于它的大分子特殊结构和胶体特性,而具有多种功能,可作为乳化剂、稳定剂、凝胶增稠剂、浸润剂、膜成型剂等,广泛应用于国民经济各领域。

黄原胶具有极强的亲水性,如果直接加入水中搅拌不均匀,外层吸水膨胀成胶团,从而阻止水分进入里层,影响作用的挥发,为此必须采用正确的方法;取黄原胶干粉与盐、糖等干粉辅料按所要求的比例拌匀后,缓慢加入正在搅拌的水中,使其充分溶解并建议当日使用

密封保存于通风、阴凉干燥处,不得与有毒有害及腐蚀性物质混存。

- 1、【食品行业】:用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、各式饮料、糖果、调味食品等。
- 2、【医药制造】:保健食品、基料、填充剂、生物药品、医药原料等。
- 3、【工业产品】:石油业、制造业、农业产品、科技研发、蓄电池、精密铸件等。
- 4、【其它行业】:可代替甘油作烟丝的加香、防冻保湿剂。
- 5、【日化用品】:洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、牙膏、沐浴露、面膜等。
- 6、【饲料兽药】:宠物罐头、动物饲料、营养饲料、转基因饲料研发、水产饲料、维生素饲料、兽药产

品等。

7、【实验试剂】:可用于各类实验研发等。