

# 食品级他拉胶厂家

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 食品级他拉胶厂家                                   |
| 公司名称 | 河北科隆多生物科技有限公司                              |
| 价格   | 120.00/公斤                                  |
| 规格参数 | 品牌:科隆多<br>型号:食品级<br>产地:山东                  |
| 公司地址 | 河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址） |
| 联系电话 | 13503100742                                |

## 产品详情

他拉胶厂家 他拉胶价格 他拉胶用量

一、简介别名：刺芸实胶英文名称：Plastic barbed kidney beansCAS号：有二、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，还有减缓融化速度的作用。在奶酪生产应用中,可在奶体系中起到促进相分离的作用。与黄原胶或卡拉胶一同用在肉食中，可改进切片性能。他拉胶的常见作用：稳定剂:适用于酱、调味品和沙拉等增稠剂:适用于奶油、果汁、透明饮料和乳制品胶凝剂:适用于果酱、果冻、糖果、奶酪和罐装肉制品施胶剂:适用于造纸工业，改善纸张纤维结构，提高纸张质量