

沙蒿籽胶 沙蒿胶面制品增稠剂面团调节剂等

产品名称	沙蒿籽胶 沙蒿胶面制品增稠剂面团调节剂等
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	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
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

沙蒿胶简介：

沙蒿胶Sa-son seed gum，别名沙蒿籽胶。沙蒿胶主要由葡萄糖、半乳糖、甘露糖、阿拉伯糖、木糖等组成是一种具有交联结构的多糖类物质黏度大（1%水溶液达9000Pa·s）为明胶的1800倍。不溶于水，但可均匀分散于水，吸水数十倍后溶胀成蛋清样胶体。产品性状：性状：黏度大（1水溶液达9000Pa·s）为明胶的1800倍。不溶于水，但可均匀分散于水，吸水数十倍后溶胀成蛋清样胶体。产品用途：用途 增稠剂、面团调节剂（加0.2%，面团拉伸强度提高1~2倍）；保水剂；增稠剂；稳定剂；成膜剂、胶凝剂。使用方法 沙蒿胶有很强的吸水溶胀能力，在水中形成粘稠而滑腻的胶凝体，具有良好的保水性、成膜性，在谷物及杂粮等面团和面糊中能显著改善其延展性，增强筋力。用量 用于饺子粉、挂面、杂粮面、方便面，使用量为0.3g/kg；火腿肠，0.5g/kg别名 沙蒿籽胶【沙蒿胶性状】黏度大（1%水溶液达9000Pa·s）为明胶的1800倍。不溶于水，但可均匀分散于水，吸水数十倍后溶胀成蛋清样胶体。【沙蒿胶用途】增稠剂、面团调节剂（加0.2%，面团