

# 黄原胶食品级中轩黄原胶汉生胶透明胶黄原胶增稠剂

产品名称	黄原胶食品级中轩黄原胶汉生胶透明胶黄原胶增稠剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	18.00/千克
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

黄原胶简介：

黄原胶(Xanthan gum)，又名汉生胶，是由野油菜黄单胞杆菌(Xanthomonas campestris)以碳水化合物为主要原料(如玉米淀粉)经发酵工程生产的一种作用广泛的微生物胞外多糖。它具有独特的流变性，良好的水溶性、对热及酸碱的稳定性、与多种盐类有很好的相容性，作为增稠剂、悬浮剂、乳化剂、稳定剂，可广泛应用于食品、石油等20多个行业，是目前生产规模大且用途极为广泛的微生物多糖黄原胶是目前集增稠、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