

亚麻籽胶（富兰克胶）亚麻子胶 食品级增稠剂 免费拿样

产品名称	亚麻籽胶（富兰克胶）亚麻子胶 食品级增稠剂 免费拿样
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	85.00/公斤
规格参数	规格:20kg/件 保质期:24个月 性状:类白至棕红或土黄色粉末
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡 道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

产品性能：1、亚麻籽胶粘性、持水性：常温下1%亚麻籽胶溶液粘度在300mpa s以上。它在腊肠中的吸水比为1：20，并且能坚持强度，具有弹性。其特点是，肠体能长时间存放而不释水，延长肉类食品的货架期、保质期。2、抗冻性：

亚麻籽胶的抗冷冻和阻止淀粉回生的功用是目前所有食用胶中的者。

3、乳化、保油性：

亚麻籽胶对脂肪有很好的乳化效果，是食用胶中乳化性强的胶种之一。运用亚麻籽胶可增加肥肉用量，香而不腻。增加亚麻籽胶的肠体粘合好、不出油、外表清洁、干燥。

4、口感、切片性：

亚麻籽胶能结合淀粉、蛋白和肉，形成自然的有机凝胶体。这个凝胶体有很好的弹性，切片性，明显削减淀粉感，增加嫩肉感、口感爽滑、不粘口。

5、增香：

增加亚麻籽胶的肠体能品出一种清香味、并且削减香精用量。

6、亚麻籽胶与其它胶的协同作用：

亚麻籽胶与卡拉胶复配，使卡拉胶的凝胶韧性增

大，且延长了持水时间，把两者的优势结合起来，做到优势互补。