

# 湖北瓜尔豆胶厂家 印度雪龙牌食品级瓜尔胶 食品增稠剂

产品名称	湖北瓜尔豆胶厂家 印度雪龙牌食品级瓜尔胶 食品增稠剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:印度雪龙 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

## 产品详情

瓜尔豆胶生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产瓜尔豆胶的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布全中国省份，欢迎新老客户来电垂询。

瓜尔豆胶生产厂家产品介绍详情：

瓜尔豆胶

英文名: guar gumguar fiourgum cyamopsis

分子量：5万~80万

CAS: 9000-30-0

含量：99%

性状: 白色至浅黄褐色自由流动的粉末。接近无臭。能分散在热或冷的水中形成粘稠液，1%的水溶液的粘度约为4~8Pa.s，为天然胶中粘度高者。添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。

物理性质：分散于冷水中约2H后呈现很强粘度，以后粘度逐渐增大，24H达到高点。粘度力为淀粉糊的5~8倍。加热则迅速达到高粘度。水溶液呈中性。PH值6~8粘度高，PH值10以上则迅速降低。PH值6~3.5范围内随PH值降低，粘度也降低。PH值3.5以下粘度又增大。

干燥失重 ( 105 · C , 0.5H ) : 15%

总灰分 : 1.5%

酸不溶物 : 7%

砷 : 3mg/kg

铅 : 5mg/kg

重金属 : 20mg/kg.

用途 : 1.食品级 : 冷冻食品 : 防冰渣产生 , 增加冻化稳定性。烘烤食品 : 保持湿度 , 改进质地。饮料 : 改进口感 , 稳定颗粒悬浮。色拉酱 : 增稠剂 , 替代油料。奶酪和奶油 : 进质地。方便面 : 提高强度 , 改进口感。熟肉食品 : 维持水汁 , 增加油滑感。素肉食品 : 替代肥油成分 , 保持水分。宠物食品 : 增加油滑感 , 保持温度。

包装 : 25公斤/袋