

刺槐豆胶

产品名称	刺槐豆胶
公司名称	郑州超群化工有限公司
价格	110.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水路73号
联系电话	0371-53786506 13303861305

产品详情

一、常规性状：

中文名称：角豆胶

CAS登录号：9000-40-2

英文名称：Carob gum

EINECS：232-541-5

中文别名：角豆胶；洋槐豆胶, 槐豆胶, 长角豆胶。

性质：刺槐豆胶为白色或微黄色粉末，无臭或稍带臭味。 ，主要含有甘露糖及半乳糖，分子量大约为30万道尔顿，是极为良好的增稠稳定剂。

功能：最重要的特点是它与琼脂、丹麦琼脂、卡拉胶及黄原胶等亲水胶体有良好的凝胶协同效应，可使复合后的用量水平很低并改善凝胶组织结构。精制级洋槐豆胶溶液具有良好的透明度。普通洋槐豆胶在冷水中只有部分溶解，加热至85度保持10分钟以上才能充分水化，使冷却后达到最大粘度。CAS登录号：9000-40-2

二、用途：

在食品工业上，槐豆胶常与其他[食用胶](#)复配用作增稠剂、持水剂、黏合剂及胶凝剂等。

用它与[卡拉胶](#)

复配可形成弹性果冻，而单独使

用卡拉胶则只能获得脆性果冻。用它与[琼脂](#)

复配可显著提高凝胶的破裂强度。与海藻胶与氯化钾复配广泛用作罐头食品的复合胶凝剂。与卡拉胶、CMC复配是良好的冰淇淋稳定剂。还可用于乳制品及冷冻乳制品甜食中作持水剂，以增进口感及防止冰晶形成。

三、用法归纳：

- 1.刺槐豆胶与卡拉胶复配可形成弹性果冻，而单独使用卡拉胶则只能获得脆性果冻。
- 2.刺槐豆胶海藻胶与氯化钾复配广泛用作宠物罐头中的复合胶凝剂。
- 3.刺槐豆胶/卡拉胶/CMC的复合是良好的冰淇淋稳定剂，用量0.1-0.2%。
- 4.刺槐豆胶还用在奶制品及冷冻奶制品甜食中充当持水剂，增进口感以及防止冰晶形成；
- 5.用于奶酪生产可加快奶酪的絮凝作用，增加产量并增进涂布效果(用量为0.2-0.6%)；
- 6.用于肉制品、西式香肠等加工中改善持水性能以及改进肉食的组织和冷冻/融化稳定性；
- 7.用于膨化食品，在挤压加工时赋予润滑作用，并且能增加产量和延长货架时间；
- 8.用于面制品以控制面团的吸水效果，改进面团特性及品质，延长老化时间。

四、包装与贮存：

1.包装：纸袋子25公斤/袋

2.贮存：阴凉处保存，避免阳光直接照射，不能暴露在过冷和潮湿的环境中，不要与强烈味道之物共存

刺槐豆胶生产厂家，刺槐豆胶报价，刺槐豆胶用途，刺槐豆胶增稠剂，刺槐豆胶用量，刺槐豆胶厂家，刺槐豆胶，刺槐豆胶批发，欢迎致电洽谈！