

## 黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶

产品名称	黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶
公司名称	郑州百和化工产品有限公司
价格	28.00/千克
规格参数	
公司地址	郑州市长江路38号
联系电话	037155511120 13298139676

### 产品详情

黄原胶无味、无臭、适用安全性强。美国食品与药物管理局于1969年批准黄原胶用于食品中，1983年联合国粮农组织批准黄原胶作为世界内使用的食品添加剂，且对其添加量不做限制。我国技术监督局1992年批准颁布了食品添加剂黄原胶国家标准，于1993年8月1日开始实施。

2、黄原胶粘度高：与其他多糖类溶液相比，即使是低浓度也会产生很高的粘度，1%水溶液粘度相当于明胶的100倍，从而可作为良好的增稠和稳定剂。

3、黄原胶独特的流变性，在剪切作用下，溶液的粘度会迅速下降，一旦剪切作用解除，溶液的粘度会立即恢复，这种特性赋予食品如冰淇淋、火腿肠、果汁和植物蛋白型饮料、焙烤食品以良好的口感。这种特性也使得黄原胶在石油钻井和开采中得到广泛的应用。

4、黄原胶良好的热稳定性，在较大的温度范围内（-18-130℃）保持特有的功能，是生产冷冻食品和焙烤食品的良好辅料。

5、黄原胶酸碱稳定性，其粘度基本上不受酸碱的影响，在PH值1~12范围内能保持原有特性，从而使其有广泛的应用范围。

6、黄原胶具有极强的抗氧化和抗酶解作用，即使在次氯酸钠、双氧水、生物活性酶存在的条件下仍能发挥作用。