

# 黄原胶 工业级 食品级 袋装 世纪通达现货 全国发货

产品名称	黄原胶 工业级 食品级 袋装 世纪通达现货 全国发货
公司名称	济南世纪通达化工有限公司
价格	33000.00/吨
规格参数	品牌:国产 规格:25/袋 CAS登录号:11138-66-2
公司地址	济南市市中区经四路万达广场B座
联系电话	15194176855 15098951629

## 产品详情

### 黄原胶

黄原胶是由糖类经黄单胞杆菌发酵，产生的胞外微生物多糖。由于它的大分子特殊结构和胶体特性，而具有多种功能，可作为乳化剂、稳定剂、凝胶增稠剂、浸润剂、膜成型剂等，广泛应用于国民经济各领域。

中文名：黄原胶

外文名：Xanthan gum

别名：汉生胶；昔嘌呤树胶；黄胶

化学式：C<sub>35</sub>H<sub>49</sub>O

CAS号：11138-66-2

EINECS号：234-394-2

外观：白色或浅黄色的粉末

### 应用

黄原胶用于焙烤食品（面包、蛋糕等）可提高焙烤食品在焙烤和贮存时期的保水性和松软性以改善焙烤食品的口感和延长货架期；

在肉制品中黄原胶起到嫩化和提高持水性的作用；

在冷冻食品中有增稠、稳定食品结构的作用；

在果酱中加入黄原胶，可以改善口感和持水性，提高产品的质量；

用于饮料可以起到增稠、悬浮作用，使口感清爽、风味自然；

在冰激凌和乳制品中使用黄原胶（与瓜尔胶、槐豆胶复配使用），可使制品稳定；

黄原胶与卡拉胶、槐豆胶等复配也常用于果冻和糖果加工中。