

食品级增稠剂瓜尔豆胶

产品名称	食品级增稠剂瓜尔豆胶
公司名称	郑州盛源化工产品有限公司
价格	65.00/ 公斤
规格参数	
公司地址	河南省郑州市金水区金水路32号
联系电话	0371-56680922 15937184839

产品详情

一、产品性状：

中文名称：瓜尔豆胶

CAS登录号：9000-30-0

英文名称：Guar gum

EINECS：232-536-8

白色至浅黄褐色自由流动的粉末，接近无嗅，能分散在热或冷的水中形成粘稠液。1%水溶液的粘度约4—5pa.s为天然胶中粘度最高者。添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。分散于冷水中约2小时后呈现很强粘度，以后粘度逐渐增大，24小时达到最高点。粘度力为淀粉糊的5~8倍，加热则迅速提高粘度。水溶液呈中性，PH值6~8度粘度最高，PH值10以上则迅速降低。PH值6-3.5内降低。PH3.5以下粘度又增大。含量99 %.

二、用途：

- 1.冷冻食品：防水渣产生，增加冻化稳定性。
- 2.烘烤食品：改善口感，增进香味，改进质地。

3.熟肉食品：稳定水分，富有弹性，延长保质期。

4.素肉食品：替代肥油万分，保持水分。

5.宠物食品：增加油滑感，保持湿度。

6.方便面：提高强度，改进口感。

7.饮料：改进口感稳定颗粒悬浮，作增稠剂。

8.奶酪和奶油：改进质地。

三、包装和贮存：

牛皮纸袋包装，每袋25KG，贮存期为一年。

瓜尔豆胶生产厂家，瓜尔豆胶报价，瓜尔豆胶用途，瓜尔豆胶增稠剂，瓜尔豆胶用量，瓜尔豆胶厂家，瓜尔豆胶，瓜尔豆胶批发，

电话：0371-56680922 15937184839 QQ：2371619467