

# 食品级瓜尔豆胶/雪龙牌瓜尔豆胶报价/瓜尔豆胶新价格/瓜尔豆胶

产品名称	食品级瓜尔豆胶/雪龙牌瓜尔豆胶报价/瓜尔豆胶新价格/瓜尔豆胶
公司名称	郑州天乐化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南郑州市二七区万客来食品城
联系电话	86-037156613685 13949086629

## 产品详情

食品级瓜尔豆胶/雪龙牌瓜尔豆胶报价/瓜尔豆胶最新价格/瓜尔豆胶食品级瓜尔豆胶/雪龙牌瓜尔豆胶报价/瓜尔豆胶最新价格/瓜尔豆胶食品级瓜尔豆胶/雪龙牌瓜尔豆胶报价/瓜尔豆胶最新价格/瓜尔豆胶

郑州天乐化工产品有限公司，公司成立于2006年8月。天乐人谋利为顾客，成功为共享。我们一直在努力成为食品工业中的奇迹；造福于天下百姓，这就是天乐化工产品有限公司。 郑州天乐化工产品有限公司坐落于美丽的绿城郑州，交通异常便利，自成立以来一直致力于食品添加剂及医药原料的生产、销售、采购、供应。主要经营甜味剂、增稠剂、酸度调节剂、防腐剂、乳化剂、营养强化剂、食品抗氧化剂等。凭着良好的信誉以及完善的服务态度，赢得了广大用户的信赖。公司的产品畅销国内外市场。我们特别注意产品的质量，绝大多数产品的纯度超过99%，一些产品的纯度在99.5%以上，从而在世界范围内享有良好的声誉。我们本着“用户至上，质量第一”的精神，致力于走“合同发展”之路，本公司竭诚希望与国内外客户加强业务联系，进行真诚合作，实现共同繁荣。在此欢迎各界客户来电洽谈业务！

郑州天乐化工产品有限公司；联系人：徐发伟 手机： 15824835380 电话：0371-56613685 Q Q: 862857735 邮箱：[zztlhg@163.com](mailto:zztlhg@163.com) 网址：<http://www.tlhg88.com> 地址：河南郑州市二七区万客来食品城

Q Q： 2393200407

食品级瓜尔豆胶/雪龙牌瓜尔豆胶报价/瓜尔豆胶最新价格/瓜尔豆胶食品级瓜尔豆胶/雪龙牌瓜尔豆胶报价/瓜尔豆胶最新价格/瓜尔豆胶食品级瓜尔豆胶/雪龙牌瓜尔豆胶报价/瓜尔豆胶最新价格/瓜尔豆胶

性状：瓜尔豆胶为无味、无臭、乳白色的粉末。 溶解性：可溶于冷水、温水、热水。 粘度：5,000 - 6,000 cps（1%溶液）用途：增稠剂；稳定剂；乳浊液；悬浊剂；增溶剂。GB20.025)

瓜尔豆胶(瓜尔胶)由豆科植物瓜尔豆(Cyamopsis tetragonolobus)的种子去皮去胚芽后的胚乳部分,干燥粉碎后加水,进行加压水解后用20%的乙醇沉淀,离心分离后干燥粉碎而得。主要产地是巴基斯坦和印度的干燥地带或美国的东南部

,含量99%，产地进口，印度，包装25公斤袋，瓜尔豆胶在食品工业中的应用:

1、在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜、冰片中起优良稳定剂作用，防止冰晶产生，起着增稠、乳化作用。 2

- 、在面制品如面条、挂面、方便面、粉条中起到粘结、保水、增加筋力，保持品质的优良作用，而且延长上货架时间。
- 3、在饮料如花生奶、杏仁奶、核桃奶、粒粒橙、果汁、果茶、各种固体饮料及八宝粥中起到增稠持水和稳定剂作用，并改善口感作用。
  - 4、在乳制品如果奶、酸奶中起到稳定剂作用，并起到增稠、乳化，改善口感的作用。
  - 5、在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。
  - 6、在肉制品中，如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起到粘结、爽口和增加体积作用。