

湖北沙蒿胶厂家 食品级 面团调节剂

产品名称	湖北沙蒿胶厂家 食品级 面团调节剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:9 产地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

中文名：沙蒿胶

外文名：Sa-son seed gum

别名：沙蒿籽胶

沙蒿胶有很强的吸水溶胀能力，在水中形成粘稠而滑腻的胶凝体，具有良好的保水性、成膜性，在谷物及杂粮等面团和面糊中能改善其延展性，增强筋力。是面粉的增筋粘结剂，且能耐强碱、强酸和高温、溶液粘度、溶解透明度、发泡性、成膜性、增稠稳定性更具有实用性，是非常理想的面粉增筋剂，用于面及饮食加工业中。

性状 黏度大（1%水溶液达9000Pa·s）为明胶的1800倍。不溶于水，但可均匀分散于水，吸水数十倍后溶胀成蛋清样胶体。

用途 增稠剂、面团调节剂（加0.2%，面团拉伸强度提高1~2倍）；保水剂；增稠剂；稳定剂；成膜剂、胶凝剂。

使用 沙蒿胶有很强的吸水溶胀能力，在水中形成粘稠而滑腻的胶凝体，具有良好的保水性、成膜性，在谷物及杂粮等面团和面糊中能改善其延展性，增强筋力。

用量用于饺子粉、挂面、杂粮面、方便面，大使用量为0.3g/kg；火腿肠，0.5g/kg。