

湖北他拉胶厂家 食品级99% 稳定剂

产品名称	湖北他拉胶厂家 食品级99% 稳定剂
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:99% 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

他拉胶，也称刺云实胶，也可叫刺云豆胶，来源于秘鲁的灌木，由豆科的刺云实种子的胚乳（一般只含25~28%的胚乳），经研磨加工而成，与其它豆胶相似。与槐豆胶一样，他拉胶也能与琼脂、卡拉胶、黄原胶等有良好的协同作用，但形成的凝胶不如槐豆胶。由于洋槐树生长缓慢，具有类似性质的刺云豆胶近年来在国外得到较的开发应用，即在槐豆胶量不足时，可用他拉胶作为替代品。在食品工业中刺云豆胶主要用作增稠剂和稳定剂。对于他拉胶建议用量为0.1-1.0%（视应用食品而定）。

【他拉胶——性状】

他拉胶为白色至黄白色粉末，气味无臭，溶于水，不溶于。他拉胶具有很强的吸湿性，遇水浸渍溶胀，能产生很高的粘度。25℃下，1%溶液浓度的粘度可高达45010-6500Pa.s并且其粘度随浓度的增加而呈指数级增加。他拉胶含有80~84%的多糖，3~4%的蛋白质及1%的灰分。在PH值>4.5时，他拉胶的性质相当稳定。其密度为0.5-0.8克/立方厘米，在25℃时他拉胶有80%分散，而在45℃时将分散溶解。其水溶液不挥发，1%他拉胶冷水下溶解性好，在25℃时就具有非常好的粘度，45℃时溶解，形成半透明的溶液。

【他拉胶——用途】

- 1、他拉胶作为稳定剂，适用于酱、调味品和沙拉等。
- 2、他拉胶作为增稠剂，适用于奶油、果汁、透明饮料和乳制品。

3、他拉胶作为胶凝剂，适用于果酱、果冻、糖果、奶酪和罐装肉制品等。

4、他拉胶用量，冰淇淋、果冻、糖类<2g/kg；糖果0.0037%；松蛋糕0.1%；冰淇淋0.02%~0.07%；果冻1%。