

湖北韦兰胶厂家 食品级 食品增稠剂

产品名称	湖北韦兰胶厂家 食品级 食品增稠剂
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

食品级韦兰胶作用

韦兰胶是产碱杆菌Alcaligenessp的代谢多糖。韦兰胶的结构与结冷胶类似，但是在与葡萄糖醛酸及鼠李糖相连的葡萄糖残基的C3位上连接有 -L-鼠李糖或 -L-甘露糖支链，连接鼠李糖的几率占2/3；此外，约有半数的四糖片段上带有乙酰基及甘油基团[2]。韦兰胶中含有2.8~7.5乙酰基，11.6~14.9的葡萄糖醛酸。

韦兰胶的特性

- 1，能溶于冷水中，在水溶液中的呈现规则、稳定的结构，形成高粘度溶液。
- 2，具有假塑性流体特性（剪切稀化作用），静止状态下有良好的悬浮能力。
- 3，在pH2~12范围内也比较稳定，并且有良好的耐盐性能。
- 4，韦兰胶在NaOH存在并加热的条件下能形成凝胶，但其凝胶强度很弱。
- 5，对温度的稳定具有热可逆性，温度对韦兰胶的影响比较小，121℃下15分钟其粘度不会下降。0.4%的黄原胶溶液在135℃时粘度已趋于零，但同等条件下的韦兰胶溶液要到163℃时粘度才接近于零。在正常条件下，温度升高造成韦兰胶溶液的粘度下降，在温度降低后可完全恢复。
- 6，与其他胶有很好的兼容性。

韦兰胶的应用

由于韦兰胶的剪切稀化作用及其优良的流变性能，它主要作为增稠剂、悬浮剂、乳化剂、稳定剂、润滑剂、成膜剂和粘合剂应用于工农业的各个方面。是在食品、混凝土、石油、油墨等工业中有的应用前景。

1，在食品工业方面，韦兰胶可应用于烘焙制品、乳制品、果汁、牛奶饮料、糖衣、糖霜、果酱、肉制品和各种甜点的加工中。

2，在石油工业中，韦兰胶可用于调配钻井泥浆，以保持水基钻井液的粘度和控制其流变性能。韦兰胶还是一种的驱油剂，用于油井的三次采油，将韦兰胶调配成适合浓度的水溶液注入井内，压进油层驱油，可大大提高采油率。此外韦兰胶还可用于完井、修井、地层压裂和稠油输送的流动改进剂等。

3，韦兰胶可应用于水泥和混凝土中，它能够增强泥浆的保水性，当它作为保水剂时不需要像其它的添加剂那样使用分散剂。韦兰胶可以增加水泥的可塑性，悬浮量，空气含量，抗下陷能力以及流动特性和抗失水性。而这些改进的特性在温度提高时仍能保持不变。与其它添加剂相比，较低浓度的韦兰胶就可以取得很好的效果。

温伦胶，文莱胶，定优胶与传统的增稠剂（如纤维素醚）相比，在较低掺量下即可混凝土和干混砂浆的使用现状，增强水泥体系的保水增稠性能，赋予水泥体系的流变学特性，从而解决泌水、离析等应用难题，终达到提高水泥体系强度的目的。