

# 湖北亚麻籽胶厂家 食品级99% 冰淇淋稳定剂

产品名称	湖北亚麻籽胶厂家 食品级99% 冰淇淋稳定剂
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

产品简介：

产品名称：亚麻籽胶

作为增稠剂在食品中的应用

亚麻籽胶是一种多糖混合物（酸性多糖为主）和少量蛋白，亚麻籽胶耐受盐（ $Fe^{3+}$ 、 $Al^{3+}$ ）的能力较差，但耐受盐，即便是在较高浓度时对亚麻籽胶粘度影响也比较小，而且还具有增强其凝胶强度，改善透明性的作用。增稠剂的应用生产中应用，利用亲水胶体的协同增效作用性质，亚麻籽胶能有效地提高产品质量和降低其用量。亚麻籽胶与黄原胶、瓜尔豆胶、魔芋胶、阿拉伯胶、CMC-Na等其他多糖类系水胶体的协同作用也很，亚麻籽胶主要表现在溶液粘度大幅度提高，耐酸、耐盐性增强，乳化效果好。悬浮稳定性，保湿性得到改善等。

亚麻籽胶的特性及其在冰淇淋中的应用

冰淇淋中添加稳定剂的作用在于，提高冰淇淋浆料的粘度；改善油脂以及含油脂固体微粒的分散度；防止或抑制冰晶的生长以及延缓冰渣出现的时间；改善冰淇淋的口感、内部结构和外观状态；提高冰淇淋体系的分散稳定性和抗融性。目前在冰淇淋中应用较广的稳定剂是卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔豆胶及羧甲基纤维素（CMC）。亚麻籽胶是一种食用胶，别名富兰克胶、胡麻胶，是以北方旱地油料作物胡麻子为原料经、清洗、浸提、固液分离、脱色、过滤、浓缩和干燥而得到的天然高分子复合胶，亚麻

籽胶是一种以糖为主的种子胶。它不仅具有较好的保湿作用，而且具有较大的持水量，在食品工业中可以代替果胶、琼胶、阿拉伯胶、海藻胶等，亚麻籽胶用作增稠剂、粘合剂、乳化剂和发泡剂。另外亚麻籽胶的弹性较大，在性状上与瓜尔豆胶、黄原胶、魔芋胶等其他胶体完全不同，亚麻籽胶是一种粘弹性较强的胶体。由于亚麻籽胶优良的功能特性，被应用于肉制品、饮料、冰点、糕点、调味品等食品中，在保健品、药品、化妆品等行业也有着广阔的应用前景，作者将亚麻籽胶应用于冰淇淋中，结果表明它能较好地改善冰淇淋中，结果表明亚麻籽胶能较好地改善冰淇淋浆料的粘度，充分乳化油脂，从而使冰淇淋口感细腻，同时提高了产品的抗融性及成品率。

当亚麻籽胶的添加量为0.1%以上时，经老化凝固后冰淇淋产品的膨胀率在85%以上，口感细腻、润滑，适口性好，无异味，冷冻事结构松软适中。以亚麻籽胶为稳定剂，对亚麻籽胶液、配料液粘度和制作出的冰淇淋的膨胀率、抗融性及口感等特性进行单因素对比分析，结果表明亚麻籽胶能有效提高冰淇淋产品品质。加入适量亚麻籽胶（0.1%---0.5%）能赋予冰淇淋产品滑溜和糯性的口感，并能提高产品抗融性

。