

# 刺梧桐胶

产品名称	刺梧桐胶
公司名称	上海驰为实业有限公司
价格	78.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海闵行区山花路
联系电话	86-02161992507 13818884784

## 产品详情

上海驰为实业有限公司优质生产商，刺梧桐胶厂家电话，刺梧桐胶CAS号，刺梧桐胶的粘度，上海刺梧桐胶最新报价，刺梧桐胶的价格，刺梧桐胶的作用，刺梧桐胶总代理，刺梧桐胶厂家最新报价。

英文：Indus plastic barbed。CAS：9000-36-6。详细说明：电议

### 概述

：刺梧桐胶是略带酸味的天然大分子多糖，分子量多达900万。胶粉在水中不是溶解成真溶液,而是极大的吸水膨胀成凝胶(可增至原体积的60-100倍)。水中溶解度在pH6-8时最大，溶度、粘度也随pH值变化而改变。一般而言，待胶溶液充分水化后再调节其pH值要比接酸化对于粘度的影响要小的多。刺梧桐胶溶液在酸性条件下呈淡色上海驰为实业有限公司优质生产商，刺梧桐胶厂家电话，刺梧桐胶CAS号，刺梧桐胶的粘度，上海刺梧桐胶最新。而在碱性条件下则色泽加深。0.5%浓度以下，浓度与粘度的关系仍呈正比：浓度在0.5%以上溶液已呈非牛顿流体特性。温度及电解质的存均均影响溶液的粘度，浓度在2-3%以上时，成为糊状物，更高时成为柔软的凝胶结构。

### 性状

：白色至微黄色粉末。略带醋酸味。不溶于水，但用碱脱乙酰则成水溶液，在水中泡胀成凝胶，不溶于乙醇，于60%乙醇中溶胀。1%悬浮液的PH值4.5-4.7，粘度为3.3Pa.s,可受热分解，粘度下降，85度以上时不稳定，可吸附本身容积100倍的水。

**用途：**增稠剂、稳定剂、乳化剂、保湿剂。可避免冷冻品中冻结晶的析出和香肠中脂肪和肉汁的析出。

**限量：**冷冻乳制品甜食0.3%，乳制品0.02%，软糖0.9%，其他食品0.002%。

**含量：**99%

**产品标准：**

干燥失重	18%
PH值（1%水溶液，25度）	4—5
粘度（1%水溶液，25度）	1000-1800厘泊（也有低于500厘泊规格）
总灰分	7%
挥发性酸	10%