

瓜尔豆胶

产品名称	瓜尔豆胶
公司名称	郑州市瑞恒化工产品有限公司
价格	110.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水区
联系电话	0371-53786382 13303863673

产品详情

一、产品性状：中文名称：瓜尔豆胶 CAS登录号：9000-30-0 英文名称：Guar gum EINECS：232-536-8 白色至浅黄褐色自由流动的粉末，接近无嗅，能分散在热或冷的水中形成粘稠液。1%水溶液的粘度约4—5 pa.s为天然胶中粘度最高者。添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。分散于冷水中约2小时后呈现很强粘度，以后粘度逐渐增大，24小时达到最高点。粘度力为淀粉糊的5~8倍，加热则迅速提高粘度。水溶液呈中性，PH值6~8度粘度最高，PH值10以上则迅速降低。PH值6-3.5内降低。PH3.5以下粘度又增大。含量99%.

二、用途：1.冷冻食品：防水渣产生，增加冻化稳定性。

2.烘烤食品：改善口感，增进香味，改进质地。3.熟肉食品：稳定水分，富有弹性，延长保质期。

4.素肉食品：替代肥油万分，保持水分。5.宠物食品：增加油滑感，保持湿度。

6.方便面：提高强度，改进口感。7.饮料：改进口感稳定颗粒悬浮，作增稠剂。

8.奶酪和奶油：改进质地。三、包装和贮存：牛皮纸袋包装，每袋25KG，贮存期为一年。瓜尔豆胶生产厂家，瓜尔豆胶报价，瓜尔豆胶用途，瓜尔豆胶增稠剂，瓜尔豆胶用量，瓜尔豆胶厂家，瓜尔豆胶，瓜尔豆胶批发，欢迎致电洽谈！全祖花：0371-53786382，13303863673，QQ：2366783855