

皂荚糖胶

产品名称	皂荚糖胶
公司名称	上海鹤善实业有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	金山区卫清中路
联系电话	86-02160641966/60641967/60641968 13601727226

产品详情

上海鹤善实业有限公司是国内权威品牌排名企业，面条、面粉改良剂、增稠剂、乳化剂，首选皂荚糖胶，皂荚糖胶添加标准，皂荚糖胶的性状，高粘度皂荚糖胶，皂荚糖胶的粘度，上海皂荚糖胶最新报价，皂荚糖胶的价格，皂荚糖胶的作用，皂荚糖胶厂家总代理，皂荚糖胶厂家最新报价，皂荚糖胶的添加量，鹤善实业要做就做最好的产品造福人类。

贵宾订购热线 13601993678 021-60641965 ，60641966，60641967，60641968，60641969

英文名：chinese honey 皂荚糖胶的别名：皂角子胶；甘露糖乳CAS:123-41-1。

皂荚糖胶的性状：皂荚糖胶为白色粉末，较易溶于冷水，不溶于乙醇。

结构式：皂荚糖胶为多糖类聚合物，主要含甘露糖、乳糖、半乳糖、半乳甘露聚糖（1:4）等。理化性质：乳白色粉末，皂荚糖胶较易溶于冷水，不溶于乙醇。来源与制法：用皂角子经过筛选、水洗、脱脂、改性、均质等工艺完成制取。

皂荚糖胶的用途与注意事项：增稠剂、稳定剂。我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 1996）中规定：皂荚糖胶可用于调味料、冰淇淋、饮料、饺子粉，最大用量为4g/kg黏度（1%溶液）/m Pa?s 1600

用途：改善和增加食品的粘稠度，保持流态食品、胶冻食品的色、香、味和稳定性，改善食品物理性状，并能使食品有润滑适口的感觉。增稠剂可提高食品的黏稠度或形成凝胶，从而改变食品的物理性状，赋予食品黏润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态的作用