

黄原胶

产品名称	黄原胶
公司名称	上海祁邦实业有限公司
价格	58.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海市金山区石化卫清路1355号
联系电话	021-54886975 13601713667

产品详情

上海祁邦实业有限公司优质供应商，诚信为本，质量第一。

黄原胶厂家电话，黄原胶CAS号，黄原胶的粘度，上海刺黄原胶最新报价，胶的作用，黄原胶总代理，黄原胶厂家最新报价，黄原胶的添加量，品质改良剂，增稠剂，稳定剂，悬浮剂，各种食品添加剂、首选黄原胶

英文：Xanthan Gum。CAS:11138-66-2。

性状

：白色至微黄色粉末，稍带臭，易溶于冷热水中，溶液中性，遇水分散，乳化变成稳定的亲水性粘稠胶体。黄原胶具有高粘度，高耐酸、碱、盐特性、高耐热稳定性、悬浮性、触变性等。

用途

：稳定剂；增稠剂；乳化剂；悬浮剂；泡沫增强剂。到目前为止，黄原胶被认为是国际上性能最优越的生物胶，被大量应用在食品、果汁、饮料、饲料、化妆、医药、陶瓷、消防、石油等行业，其市场增长潜力超过所有的亲水性胶。

黄原胶被誉为“工业味精”，是目前世界上生产规模最大且用途极为广泛的微生物多糖。

1、黄原胶无味、无臭、适用安全性强。美国食品与药物管理局于1969年批准黄原胶用于食品中，1983年联合国粮农组织批准黄原胶作为世界内使用的食品添加剂，且对其添加量不做限制。我国技术监督局1992年批准颁布了食品添加剂黄原胶国家标准，于1993年8月1日开始实施。

2、粘度高：与其他多糖类溶液相比，即使是低浓度也会产生很高的粘度，1%水溶液粘度相当于明胶的100倍，从而可作为良好的增稠和稳定剂。

3、独特的流变性，在剪切作用下，溶液的粘度会迅速下降，一旦剪切作用解除，溶液的粘度会立即恢复，这种特性赋予食品如冰淇淋、火腿肠、果汁和植物蛋白型饮料、焙烤食品以良好的口感。这种特性也使得黄原胶在石油钻井和开采中得到广泛的应用。

- 4、良好的热稳定性,在较大的温度范围内（-18-130 ）保持特有的功能，是生产冷冻食品和焙烤食品的良好辅料。
- 5、酸碱稳定性，其粘度基本上不受酸碱的影响，在PH值1~12范围内能保持原有特性，从而使其有广泛的应用范围。
- 6、具有极强的抗氧化和抗酶解作用，即使在次氯酸钠、双氧水、生物活性酶存在的条件下仍能发挥作用。
- 7、具有广泛的相溶性。与瓜尔豆胶、槐豆胶混合物可产生有益的协同作用。这种结构胶在一定条件下可产生凝胶作用。
- 8、与高浓度盐类、糖类 共存时，仍保持稳定的增稠体系。
- 9、对不溶性固体颗粒和油滴具有良好的悬浮性
- 10、微波稳定性。已经形成的稳定体系，即使在微波炉中冻结—解冻都对其性能不会产生影响。
- 11、黄原胶为阴离子高聚物，在 高分子接枝共聚中也有一定的应用。

限量：饮料1.0；饺子类1.0；面包、乳制品、肉制品、果冻、果酱类2.0；面条、起酥油、速容咖喱、鱼制品、冰淇淋类10.0。

黄原胶应用及添加量

果汁饮料 0.1-0.3 增稠悬浮作用、口感滑爽、风味自然

冰淇淋 0.1-0.3 多微孔、无冰凌、缩短老化时间、使产品组织细腻

酱油、蚝油 0.05-0.1 耐盐性好、增加稠度、适用于做调味汁、增强挂壁性及附着性

冷冻甜食 0.1-0.2 结合水、产生稠度及细腻度、防脱水

烘焙食品 0.5-1.5 果馅成型、适用于各种馅料

胶凝体 0.5-1.5 甜食凝胶、调味、果冻成型

软饮料 0.01-0.3 悬浮剂、助泡剂、不分层、增稠度

色拉调味 0.1-0.3 利于成型、防止析水

方便面 0.2-0.3 增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗、保持水份

香肠 0.2-0.3 利于成型、改善灌肠、保持水份与油性

肉罐头 0.1-0.2 便于调料、使汤冻化

干酪 0.2-0.5 加速凝乳、防脱水收缩

蛋糕 0.1-0.3 增加微孔、松软、延长货架寿命

面包 0.1-0.2 松软、最适用于含粗纤维的黑面包

脱水食品 0.2-0.4 加快复原速度、保持色泽味道

医药、化妆 0.2-1.0 定型剂、悬浮剂、保湿剂、具有增稠、附着、润滑作用

牙膏 0.4-0.6 易于牙膏膏体成型、提高牙膏附刷性能、分散性好、口感清爽

宠物罐头 0.1-0.3 使碎肉易于凝固成型

鱼虾饲料 0.5-2.0 粘合剂，使用于鱼虾幼苗饲料，鱼药

石油业 0.2-0.4 具有良好的流变形，是最优质的钻井泥浆稳定剂

烟丝 0.1-0.3 防止烟草碎断、烟草香料乳化及保湿粘合剂，适用于烟草薄片

印染 0.5-1.5 载色剂、粘附剂、方便于颜料分散，着色和增色

陶瓷 0.3-1.0 适用于做陶瓷釉料的悬浮稳定剂

农药 0.1-0.3 适用于农药胶悬剂及各种水剂，具有良好的稳定性

水溶涂料 0.2-0.3 适用于水溶性涂料、乳胶漆、具有良好的稳定性、易于喷涂

其他食品工业 1.0-2.0 具有良好的韧性及光泽、不断裂、不起皮。

使用方法

：黄原胶在大多数以水为基相体系内完全溶解，但由于它有极强的亲水性，如果直接加入水中而搅拌不充分，外层吸水膨胀成胶团，从而阻止水份进入里层，进而影响作用的发挥，因此必须注意正确使用：取一份黄原胶用十份或以上其它干燥的原料，如食品制作中的糖、味精、盐等物调匀，然后慢慢倾倒在搅拌中的水里，浸泡约两小时，继续搅拌至完全溶解。

欢迎新老客户来电洽谈！联系人：张梦 电话：021-60641959/13601723229 QQ:2362223134