增稠剂亚麻籽胶

产品名称	增稠剂亚麻籽胶
公司名称	上海驰为实业有限公司
价格	175.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海市金山区石化卫清西路
联系电话	021-61992509 13818877634

产品详情

上海驰为实业有限公司优质生产商，亚麻籽胶的厂家电话，亚麻籽胶的CAS号，亚麻籽胶的粘度，上海亚麻籽胶最新报价，亚麻籽胶的价格，亚麻籽胶的作用，亚麻籽胶厂家总代理，亚麻籽胶厂家最新报价，亚麻籽胶的添加量，欢迎全国新老客户致电洽谈！

英文：Flaxseed gum CAS:38821-53-3名称：亚麻籽胶 ,又名富兰克胶

性状：白色至微黄色粉末，略有香味。

用途：品常用增稠剂，常用于冰淇淋的生产，可使冰淇淋，雪糕组织细腻，质地滑润，提高混合料粘度及冰淇淋膨胀率。提高抗冻融性及食品保藏稳定性，延缓冰淇淋在储藏期间的结晶速度，防止或抑制冰晶形成，改善产品的形体和组织结构。

产品说明：系采用内蒙古优质油料作物亚麻籽为原料，经科学加工精制而成的一种纯天然无污染植物胶。该产品具有粘性大、增稠、乳化效果好，营养成分高一、亚麻籽胶的特性

1、外观特征： 亚麻籽胶为粉状，呈淡黄色或略带有亚麻籽原色。

2、溶解性： 亚麻籽胶直接撒于水中，易吸水结团，如与糖、盐、蛋白、淀粉等物料混匀后容易分散于水中，且在75°C的水中加热10分钟，可充分溶解，释放胶性。在具体应用中，亚麻籽胶随肉料的加热过程，即完成溶解过程，显示出各种性能。

3、热溶打开后的亚麻籽胶为淡黄色。口尝溶液感觉：清香、滑润、饱满、细腻、爽口。

亚麻籽胶具有较高的粘度，1%%亚麻籽胶液在常温时的粘度为500-1000mPas,在同一温度下，浓度越大，粘度越高。随着放置时间的延长，亚麻籽胶液的粘度会逐渐增高，温度越高，其粘度越低，同一浓度胶液在0摄氏度时的粘度是90摄氏度时的48倍。

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。

1、粘性、持水性： 常温下1%亚麻籽胶溶液粘度在300mpa..s以上。它在香肠中的吸水比为1：20，而且能保持强度，具有弹性。其特点是，肠体能长期存放而不释水，延长肉类产品的货架期、保质期。

2、抗冻性： 亚麻籽胶的抗冷冻和阻止淀粉回生的功能是目前所有食用胶中的最佳者。

3、乳化、保油性： 亚麻籽胶对脂肪有很好的乳化效果，是食用胶中乳化性最强的胶种之一。使用亚麻籽胶可增加肥肉用量，香而不腻。添加亚麻籽胶的肠体粘合好、不出油、外表清洁、干燥。

4、口感、切片性： 亚麻籽胶能结合淀粉、蛋白和肉，形成自然的有机凝胶体。这个凝胶体有很好的弹性，切片性，明显减少淀粉感，增加嫩肉感、口感爽滑、不粘口。

5、增香： 添加亚麻籽胶的肠体能品出一种清香味、而且减少香精用量。

6、亚麻籽胶与其它胶的协同作用： 亚麻籽胶与卡拉胶复配，使卡拉胶的凝胶韧性增大，且延长了持水时间，把两者的优势结合起来，做到优势互补。 三、亚麻籽胶在香肠生产中的使用方法

添加量： 亚麻籽胶的添加量为香肠产品的0.4-0.6%。 2、添加方法： A斩拌肠：直接添加。
B滚揉肠：先与其它辅料拌匀添加，避免单独遇水结团。限量：冰淇淋0.3 ；挂面15

上海驰为实业有限公司欢迎新老顾客前来洽谈！联系人：王晶电话：021-61992501/13818845645 QQ：2607705795 旺旺：shchiwei01