

# 增稠剂罗望子胶

产品名称	增稠剂罗望子胶
公司名称	上海驰为实业有限公司
价格	170.00/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，罗望子胶厂家电话，罗望子胶CAS号，罗望子胶的粘度，上海罗望子胶最新报价，罗望子胶的价格，罗望子胶的作用，罗望子胶总代理，罗望子胶厂家最新报价。欢迎全国新老客户致电洽谈!

英文：Tamarind gum。粘度：300-500mpa.s 5%的水溶液25 ° C。凝胶强度：20-26.0 果冻下线度；26%胶，50%。别名：罗望子多糖胶CAS:977027-77-8

**概述：**罗望子胶是豆科罗望子属植物(Tamarindus indica L.) 果实中的果核胚乳部分。将罗望子果核去壳后，再将胚乳部分加工成粉末即为罗望子胶粗制品，未经精制的罗望子胶粉呈灰白色，带有强烈的罗望子水果的气味，通常约含有15-22%的蛋白质，0.7-8%粗纤维，4-7%油脂，2-3%灰分，及65-72%左右的多糖。其多糖主要由D-木糖、D-半乳糖、D-葡萄糖、L-阿拉伯糖构成。ABC-20罗望子胶粉是脱去油脂的胶粉主要用做食用中的增稠剂及胶凝剂。

**性状：**白色至微黄色粉末，微臭，加热则形成粘稠状液体，易分散于冷水，并能溶胀，但只有通过加热(约需20-30分钟)后才能达到其最大粘度，并具有较好的耐盐、耐酸、耐热性能。产品性质类似于果胶，加糖后能形成有一定强度及半透明的凝胶，凝胶的形成能力约为高酯果胶的二倍，而且不象果胶那样依靠其酸度，其适宜的pH值的范围比果胶更广泛，在中性及酸性溶液中形成的凝胶比较坚实。并具有一定的耐乙醇能力。水溶液的粘稠性强，其粘度不受酸类及盐类等的影响。

**用途：**增稠剂,稳定剂,胶凝剂;可用于冰淇淋类,调味酱类,烹调品罐头,即食咖喱调料,水果饮料,松蛋糕,一般果冻等。

**应用：**在食品工业上，罗望子胶主要用于生产果酱、软糖、以及与其它天然水溶胶配合使用生产不同要求的凝胶，其价格也远比果胶、卡拉胶等更为经济。也用于冰淇淋中做为稳定剂。

罗望子胶的特性很像淀粉。它会使沙司,色拉汁,炸排辣酱,牛奶蛋糊,面条等在跟糖(类)共存时变成高粘度但不粘口,口感不太粘糊糊。虽然淀粉是广泛用于加工食品方面的材料,但淀粉缺少耐酸性及耐热性,长时间后粘度下降引起分离及沉淀。罗望子胶有耐酸耐热性及不老化。将淀粉部分换用罗望子胶能稳定食品品质。

罗望子胶还能形成细腻冰结晶。多聚糖有稳定冰结晶的作用。不过按照结晶状态产生不一样口感。拿分子构造来说罗望子胶抱着多量水分子,防止水聚在一起,结果结冰后做成细细的冰结晶。和刺槐豆胶、卡拉胶用在一起,冰淇淋及雪糕会变得不粘口,口感细腻。

**限量：**冰淇淋 果冻 糖类 2g/kg。参考用量：糖果0.004%，松蛋糕0.1%，冰淇淋0.05%，果冻0.2%。

**溶解方法：**为了防止结块请溶解以后用罗望子胶。用尽可能多水。一点一点地加上罗望子胶，尽量快速搅拌将溶液加热70-75℃，要是搅拌速度慢，先将罗望子胶和其他粉末比如砂糖(罗望子胶的5-10倍数量)掺和后溶解。也可以先在液糖，山梨醇，酒精里对罗望子胶，均等分散后使用。

**产品标准：**

粘度(5%水溶液,25度)	300-500mPa.s
凝胶强度	2.0-26.0
砷	0.0001%
重金属	0.001%
蛋白质	3%
脂肪	1%
干燥失重	7%
灼烧残渣	5%
细菌总数	2000个/g
大肠菌群	3个/100g
致病菌	不能检出

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