

# 瓜尔豆胶厂家

产品名称	瓜尔豆胶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	16.00/千克
规格参数	品牌:瓜尔豆胶厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

瓜尔豆胶(瓜尔胶)由豆科植物瓜尔豆(Cyamopsis tetragonolobus)的种子去皮去胚芽后的胚乳部分,干燥粉碎后加水,进行加压水解后用20%的乙醇沉淀,离心分离后干燥粉碎而得。

瓜尔豆胶主要成分是分子量为5万-80万的配糖键结合的半乳糖甘露聚糖、即由半乳糖和甘露糖(1:2)组成的分子量水解胶体多糖类。

白色至淡黄褐色粉末。能分散在热或冷水中形成粘稠液。1%水溶液粘度约为4-5Pas,添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。水溶液为中性,粘度随PH值的变化而变化,pH10以上则迅速降低,pH6~3.5内随PH值降低。pH3.5以下粘度又增大

- 1、瓜尔豆胶在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜、冰片中起稳定剂作用,防止冰晶产生,起着增稠、乳化作用。
- 2、瓜尔豆胶在面制品如面条、挂面、方便面、粉条中起到防止粘结、保水、增加筋力,保持品质的作用,而且延长上货架时间。
- 3、瓜尔豆胶在饮料如花生奶、杏仁奶、核桃奶、粒粒橙、果汁、果茶、各种固体饮料及八宝粥中起到增稠持水和稳定剂作用,并改善口感作用。
- 4、瓜尔豆胶在乳制品如果奶、酸奶中起到稳定剂作用,并起到增稠、乳化,改善口感的作用。
- 5、瓜尔豆胶在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。
- 6、瓜尔豆胶在肉制品中,如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起到粘结、爽口和增加体积作用。
- 7、瓜尔豆胶在调味汁和色拉调味品中。

## 8、瓜尔豆胶在罐头食品的应用