

增稠剂 田菁胶

产品名称	增稠剂 田菁胶
公司名称	西安大丰收生物科技有限公司
价格	40.00/公斤
规格参数	
公司地址	西安市雁塔区朱雀大街与纬二街十字西角阳阳国际广场1幢3单元9层30903号
联系电话	86-02965672010 18729511011

产品详情

田菁胶

田菁胶

Sesbania Gum

别名 豆胶、咸菁胶

编码 GB 20.021

性状 [奶油色](#) 松散状粉末，溶于水，不溶于醇、酮、醚等 [有机溶剂](#)

。常温下，它能分散于冷水中，形成 [粘度](#)

很高的水溶胶溶液，其粘度一般比天然 [植物胶](#)、[海藻酸钠](#)、[淀粉](#)

高5~10倍

。pH6~11范围内是

稳定的，pH7.0时粘度最高，pH3.5时

粘度最低。田菁胶溶液属于假 [塑性非牛顿流体](#)

，其粘度随剪切率的增加而明显

降低，显示出良好剪切稀释性能。能与 [络合物](#) 中的 [过渡金属](#) 离子形成具有三维 [网状结构](#)

的高粘度弹性胶冻，其粘度比原胶液高10~50倍，具有良好的抗盐性能。

制法 将豆科植物田菁（S.cannabina Pers）种子的 [胚乳](#) 经粉碎过筛而成。

质量标准

毒理学依据

1. LD50 大鼠口服19.3g/kg体重（雄性）；

18.9g/kg体重（雌性）。

2. ADI 6.22mg/kg体重。

使用[乳化剂](#)、[稳定剂](#)、[增稠剂](#)和[胶凝剂](#)。

使用范围及使用量

（1）我国《[食品添加剂使用卫生标准](#)》（GB 2760-2011）规定：用于[植物蛋白饮料](#)，1.0g/kg；[挂面](#)、[方便面](#)和[面包](#)，2.0g/kg；[冰淇淋](#)，5.0g/kg。

（2）实际使用参考：因其结构和性能近似[瓜尔豆胶](#)，具体使用可参考瓜尔豆胶。