

# 三仙胶 增稠剂

产品名称	三仙胶 增稠剂
公司名称	西安大丰收生物科技有限公司
价格	50.00/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

是一種高分子量多糖，是採用黃單胞菌屬(XANTHOMONAS)微生物對糖的發酵作用而取得的。它在任何溫度下都能分散於水中並形成黏稠的溶體溶液，其黏度可在很大的溫度、及鹽度範圍內保持不變。在食品工業可用作增稠劑及穩定劑。其特點是口感佳、安定性高。

性状:白色至淡黄色粉末.主要作用:增稠剂,乳化剂,性状:白色至淡黄色粉末. 180,营养因子1200元/KG 1KG/袋 降低微量元素和生物效价,磷的有效性,降低蛋白质的溶解性和酶的活性蛋白酶抑制因子蛋白酶抑制因子是大豆蛋白质中最重要的一类抗营养因子,

优质生产商，三仙胶的厂家电话，三仙胶的CAS号，三仙胶的粘度，上海三仙胶最新报价，三仙胶的价格，三仙胶的作用，三仙胶总代理，三仙胶厂家最新报价，三仙胶的添加量，量大从优

欢迎全国新老客户致电洽谈。

Xanthan gum性状:白色至淡黄色粉末."是一种高分子量多糖，是採用黃单胞菌属(XANTHOMONAS)微生物对糖的发酵作用而取得的。它在任何溫度下都能分散於水中並形成粘稠的溶体溶液，其粘度可在很大的溫度、及盐度范围内保持不变。在食品工业可用作增稠剂及稳定剂。其他特点是口感佳、安定性高。

主要作用:增稠剂,乳化剂，稳定剂，可用于冰淇淋类,调味酱类,烹调品罐頭,即食咖喱调料,水果饮料,松蛋糕,果冻等。