

阿拉伯胶 阿拉伯胶 食品级

产品名称	阿拉伯胶 阿拉伯胶 食品级
公司名称	巢湖市黄麓镇兴旺农产品加工厂
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分：:阿拉伯胶 级别：:食品级 有效物质含量：:99（%）
公司地址	安徽省巢湖市居巢区黄麓镇金三角
联系电话	18656015699 13696760239

产品详情

主要有效成分： 阿拉伯胶 级别： 食品级 有效物质含量： 99（%）

主要用途： 饮料，牙膏

食品工业：

* 糖果：可用于防止蔗糖结晶，并使食糖，胶冻软糖，糖衣和口香糖增加稠厚度。

* 乳制品：用作为冷冻产品之稳定剂。

* 焙烤食品：利用其粘滞性和黏附性。

* 香味固定剂：用于喷雾干燥包的外包胶囊。

* 香料乳化剂：用为乳化剂和保护胶体。

* 食品香料：阿拉伯树胶的乳化性能可用于和种液体香料乳液。许多种柑橘没和其它饮料用香料乳液即利用这种胶的乳化性能。当用作为香料固定剂时，其优越成膜性能对于保护香料不受氧化，防止蒸发和从不空气中吸收水分为理想。

* 糖尿病患者食品及疗效食品：利用其代谢程度低。

* 溶解度：阿拉伯树胶易溶于热水或冷水，与其它大部分胶类不同，一般不用于要求溶胀或增稠性质得用途。其黏度跟随浓度增加而慢慢上升，弄度25%以下表现为牛顿液体特性。高于25%，黏度随胶含量增加而急速上升。30%溶液约为100厘泊。在前40%或更高，阿拉伯胶成为假塑性，表现为剪切应为增大时黏度下降。提高温度使黏度大大下降。加入盐类或电解质影响溶液的稠度，改变pH值接近6 - 7时黏度最高 阿拉伯树胶技术指标

酸不溶物	0.5%
干燥失重	0.65%
灰分	5.0%
重金属	40ppm
铅	10ppm
坤	3ppm
粘度	68cps
ph值	3.5-6.5