

优质阿拉伯胶 阿拉伯胶 食品级

产品名称	优质阿拉伯胶 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： 医药保养、食品
 、化工等等

阿拉伯胶(arabicgum)（也称为阿拉伯树胶）是从金合欢树和阿拉伯胶树的枝干分泌出来的，这种树产于南撒哈拉（西非地区）。是一种安全无害的增稠剂，并在空气中自然凝固而成的树胶。为淡黄色的块或白色粉末，是分子量为22-30万的高分子电解质，加水则缓慢地溶解成浓厚无味的粘稠剂，经过一些时间则粘度减低。阿拉伯胶多用于制造胶母糖具有较强的粘着力和柔软的弹性，一般用量为20-25%。它会在树皮上自然形成节结，被称为流胶现象。树皮如果被割，就会产生胶体来封住“伤口”，这个过程需要3 - 8周。