

# 增稠剂稳定剂乳化剂涂釉剂优质阿拉伯胶

产品名称	增稠剂稳定剂乳化剂涂釉剂优质阿拉伯胶
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 品牌：:苏丹
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      品牌：苏丹  
有效物质含量：99（%）      产品规格：公斤      执行标准：食品级  
主要用途：增稠剂；稳定剂  
                  ；乳化剂；涂釉剂

性状:浅白色至淡黄褐色半透明块状，或为白色至橙棕色粒状或粉末。无臭，无味。在水中可逐渐溶解成呈酸性的粘稠状液体，不溶于乙醇。

用途:增稠剂；稳定剂；乳化剂；涂釉剂。

阿拉伯胶曾经是食品工业中用途最广及用量最大的水溶胶，目前的全世界年需要量仍保持在大约4-5万吨。阿拉伯胶具有良好的乳化特性，特别适合于水包油型乳化体系，广泛用于乳化香精中作乳化稳定剂；它还具有良好的成膜特性；做为微胶囊成膜剂用于将香油或其它液体原料转换成粉末形式，可以延长风味品质并防止氧化，也用作烘焙制品的香精载体。阿拉伯胶能阻碍糖晶体的形成，用于糖果中作抗结晶剂，防止晶体析，也能有效地乳化奶糖中的奶脂，避免溢出；还用于巧克力表面上光，使巧克力只溶于口，不溶于手；在可乐等碳酸饮料中阿拉伯胶用于乳化、分散香油和油性色素，避免它们在储存期间精油及色素上浮而出现瓶颈处的色素圈。

阿拉伯胶还可以广泛用于饮料生产，比如在软饮料浓缩汁的生产中它可以稳定风味和精油。它也被应用于糖果制造，像传统的硬（酒）橡皮糖、软糖，也可以作为棉花糖的泡沫稳定剂。

阿拉伯胶是一种碳水化合物聚合物，可在大肠中被部分降解。它可以为人体补充纤维素，与淀粉和麦芽糊精相比，其能量值还不到一半。更具体的说，阿拉伯胶是阿拉伯半乳糖寡糖、多聚糖和蛋白糖的混合物。根据来源不同，多糖组分中的d - 半乳糖（阿拉伯树胶）和l - 树胶醛糖比例也不相同。与金合欢树相比，阿拉伯树胶含有更多4 - o - 甲基 - d - 葡萄糖醛酸，而l - 鼠李糖和不可替代的d - 葡萄糖醛酸的量较少。

阿拉伯胶是一种天然植物胶，取自一种名为acacia的树，由树的汁液凝结而成。品质良好的阿拉伯胶颜色呈琥珀色，且颗粒大而圆，主要产于非洲。目前也有经过精制过程而得的粉末状阿拉伯胶，使用上更为方便。

欢迎新老客户来电洽谈！手机：13921402908