

黄原胶 工业级 食品级 现货 全国发货

产品名称	黄原胶 工业级 食品级 现货 全国发货
公司名称	济南世纪通达化工有限公司
价格	22000.00/吨
规格参数	品牌:国产 规格:25kg/袋 CAS登录号:11138-66-2
公司地址	济南市市中区经四路万达广场B座
联系电话	15194176855 15098951629

产品详情

黄原胶

黄原胶又称黄胶、汉生胶，黄单胞多糖，是一种由假黄单胞菌属发酵产生的单孢多糖，由甘蓝黑腐病野油菜黄单胞菌以碳水化合物为主要原料，经好氧发酵生物工程技术，切断1，6-糖苷键，打开支链后，在按1，4-键合成直链组成的一种酸性胞外杂多糖。

黄原胶是由糖类经黄单胞杆菌发酵，产生的胞外微生物多糖。由于它的大分子特殊结构和胶体特性，而具有多种功能，可作为乳化剂、稳定剂、凝胶增稠剂、浸润剂、膜成型剂等，广泛应用于国民经济各领域。

中文名：黄原胶

外文名：Xanthan gum

别名：汉生胶；昔嘌呤树胶；黄胶

化学式：C35H49O

CAS号：11138-66-2

EINECS号：234-394-2

应用

黄原胶用于焙烤食品（面包、蛋糕等）可提高焙烤食品在焙烤和贮存时期的保水性和松软性以改善焙烤食品的口感和延长货架期

