

# 武汉瓜尔豆胶厂家 品质保证 瓜尔豆胶现货

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 武汉瓜尔豆胶厂家 品质保证 瓜尔豆胶现货                         |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司                                  |
| 价格   | .00/件  |
| 规格参数 | 品牌:吉业升<br>含量:99%<br>包装:25kg/袋                |
| 公司地址 | 武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址） |
| 联系电话 | 13349972642 13349972642                      |

## 产品详情

瓜尔豆胶生产厂家

瓜尔豆胶生产厂家销售主管：曾经理

产品详情：

英文名: guar gumguar fiourgum cyamopsis

分子量：5万~80万

CAS: 9000-30-0

含量：99%

性状: 白色至浅黄褐色自由流动的粉末。接近无臭。能分散在热或冷的水中形成粘稠液，1%的水溶液的粘度约为4~8Pa.s，为天然胶中粘度高者。添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。

物理性质：分散于冷水中约2H后呈现很强粘度，以后粘度逐渐增大，24H达到高点。粘度力为淀粉糊的5~8倍。加热则迅速达到高粘度。水溶液呈中性。PH值6~8粘度高，PH值10以上则迅速降低。PH值6~3.5范围内随PH值降低，粘度也降低。PH值3.5以下粘度又增大。

干燥失重（105·C，0.5H）： 15%

总灰分： 1.5%

酸不溶物： 7%

砷： 3mg/kg

铅： 5mg/kg

重金属： 20mg/kg.

用途：1.食品级：冷冻食品：防冰渣产生，增加冻化稳定性。烘烤食品：保持湿度，改进质地。饮料：改进口感，稳定颗粒悬浮。色拉酱：增稠剂，替代油料。奶酪和奶油：进质地。方便面：提高强度，改进口感。熟肉食品：维持水汁，增加油滑感。素肉食品：替代肥油成分，保持水分。宠物食品：增加油滑感，保持温度。

包装：25公斤/袋

湖北瓜尔豆胶厂家 山东瓜尔豆胶厂家 河南瓜尔豆胶厂家

江苏瓜尔豆胶厂家 重庆瓜尔豆胶厂家 浙江瓜尔豆胶厂家

四川瓜尔豆胶厂家 陕西瓜尔豆胶厂家 湖南瓜尔豆胶厂家