

# 南京市粘合剂成分检测 增稠剂全成分化验

产品名称	南京市粘合剂成分检测 增稠剂全成分化验
公司名称	江苏广分检测技术有限责任公司
价格	.00/件
规格参数	优势:周期短、费用低 效率:高标准、高效率 服务内容:一站式检测分析测试服务
公司地址	苏州市吴中区胥口镇孙武路76号303广分检测
联系电话	18912706073 18912706073

## 产品详情

粘合剂成分检测 增稠剂全成分化验机构

增稠剂配方

### 三、增稠调料

1.黄原胶为亲水胶体，它集增稠、悬浮以及稳定状液等功能性质于一身。黄原胶 黄原胶汉生90用于鱼肝油制品、奶制品。黄原胶汉生902用于固体饮料、浓缩饮料果肉饮料、巧克力饮料用调味品。黄原胶汉生903用于胶质软糖、口香糖、西式火腿、午餐肉、香肠及肉类、鱼类、水果、番茄等罐头制品。黄原胶汉生904用于冰淇淋系列产品、糕点表面装饰、奶油、蛋糕制品等。

### 2. 藻二酯

藻二酯为淡黄末，稍有芳香味，易溶于冷水及温水，不溶于乙醇、等有机溶剂。本品主要用作各种凉拌菜卤汁、蛋黄酱、果汁、菌饮料的化剂、增稠剂和稳定剂，可作为啤酒泡沫的起泡稳定剂，还可用于固体酱油、汽酒、人造奶油、干豆酱粉和冰淇淋粉等食品中，作为化稳定剂。

### 3. 麦芽糊精

在适宜条件下，麦芽糊精能与水生成凝胶，该凝胶具有像肪一样的组织，能代替高肪含量中的一部分肪，且能保持食品原来的品质。麦芽糊精在帖巧克力的制造中，能代替部分能防和糖，降低甜度、提高质量；用于冰淇淋的制造，能使冰淇淋组织细腻，无冰晶，口感好；在牛奶中有良好的分散性，可与奶粉一起作用，配制婴儿食品和儿童食品。

#### 4. 卡拉胶

卡拉胶一般是白到浅黄褐色，表面皱缩，微有光泽、半透明的片状或粉末状，无臭、无味，有的稍带海藻味。卡拉胶的溶液黏稠度相当大，一般比琼的黏度高。盐可降低卡拉胶溶液的黏度，温度升高，黏度下降，变化是可逆的。一般卡拉胶的凝胶强度不如琼高，透明度比琼好，卡拉胶可作为饮料、制品、罐头食品的稳定剂，果酱填充剂，面包改良剂，酒类的澄清剂，果冻的凝胶剂；还可加入到速溶茶、速溶咖啡、淡炼中，防止产品分层。另外，可可麦精、奶酪、人造肉中也有应用。

#### 5. - 环状糊精

本品为白色结晶性粉末，无臭，味甜，水溶解度随温度上升而增高，使各种香料着色剂、调味料得到保护，起到稳定、抗氧化、抗光等作用，具有去除异味、防潮、保湿的功能。

#### 6. 食用松香酯

食品级松香酯包括松香甘油酯和氢化松香甘油油酯。该产品无毒，已列入食品添加剂。为浅黄色玻璃状固体，较脆，无臭、无味，性能稳定，无刺激性。应用于口香糖中，与其他弹性体混合起到增黏、增加咀嚼作用和柔韧性，以及保持香气的作用。

#### 7. 明胶

明胶是用动物的皮、骨、软骨、韧带、肌膜等含有的胶原蛋白，经初级水解得到的高分子多肽聚合物。蛋白质含量在82%以上，营养价值较高，为白色或淡黄色半透明的薄片或粉状，无臭、无特殊的味道。主要用于生产果酱粉、肉汁粉、果冻粉、果膏、帖、糕点、熟肉制品、蛋白酱等调味汁。

#### 8. 经基淀粉

本品为白色粉末，无毒。与原淀粉相比，其硫化温度低，冻融稳定性、持水性、流动性、成膜性均好。经基淀粉添加到肉汁、酱油、调味汁、调味酱、汤料、冷食及布丁中，可使食品表面光滑、清澈透明，适合不同温度下保存。还可用于罐头、果酱、面、肉制品中作增稠剂、稳定剂、保湿剂和黏结剂。