

增稠剂

产品名称	增稠剂
公司名称	苏州百斯盾化工有限公司
价格	49.00/公斤
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区金山工业园20号
联系电话	86-051266555780 13912790322

产品详情

食品级增稠剂---黄原胶

一. 概述：

黄原胶

是一种生物合成胶，呈类白或淡黄色粉末状，是以玉米淀粉为主要原料，由微生物黄单孢杆菌在特定的条件下发酵，再经提炼、干燥、研磨而制成的高分子多糖聚合物。其分子结构决定了它的特殊性能：增稠、悬浮、耐盐、耐温、耐酸碱、抗剪切，广泛应用于食品、医药、农药、石油钻采、日化洗涤、纺织印染、造纸、消防等诸多行业。

二. 特点：

1) 突出的高粘性和水溶性。1%的黄原胶水溶液粘度相当于相同浓度明胶溶液粘度的100倍，增稠、增粘效果显著。

2) 独特的假塑性流变学特征，在温度不变的情况下，黄原胶溶液可随机械外力的改变而出现溶胶和凝胶的可逆变化，故而是一种高效的乳化稳定剂。

3) 优良的温度、PH值稳定性。黄原胶可以在相当大的温度（-18 - 120 °C）及PH（2-12）范围内，基本保持其原有的粘度和性能，因而具有可靠的增稠效果和冻融稳定性。

4) 令人满意的兼容性。与酸、碱、盐、酶、表面活性剂、防腐剂、氧化剂及其它增稠剂等化学物质同时能形成稳定的增稠系统，并保持原有的流变性。

5) 在适当的比例下，与刺槐豆胶类等其它胶类复配，具有明显的流变性。

6) 安全性及环保性。1983年联合国粮农组织和世界卫生组织（FAO/WHO）正式批准黄原胶为安全食品添加剂，而且对其添加量不作任何限制，同时，由于黄原胶是一种纯天然的生物合成胶，与其它化学合

成胶相比更具有不保性。

三.使用方法：黄原胶具有强亲水性，当进入水中时它最外层与水接触，立即吸出大量水分，体积膨胀形成胶团，阻止其它水分进入里层，使黄原胶不能发挥它的作用，为此必须采取正确的方法。 1

1. 取一份黄原胶用十份或以上其它干燥的原料，如：糖、盐或谷氨酸盐混合粉末。然后慢慢倒在搅拌中水里，搅拌直至完全溶解。

2. 将黄原胶溶液在一定比例的水中之后，用胶体磨处理会达到理想均质效果。

四. 包装、贮存、注意事项：

1) 用25KG复合牛皮纸或纸桶内衬防潮塑料袋。

2) 在环境温度、密闭、干燥条件下保存18个月。

3) 使用漏斗匀速缓慢加入，尽量避免结块和撒落，添加量以0.3-1.2%为宜。

五. 执行标准：

符合GB13886-92标准，参照SY5093-92、API标准。