

# 黄原胶用途，黄原胶价格，黄原胶批发

产品名称	黄原胶用途，黄原胶价格，黄原胶批发
公司名称	郑州鸿祥化工食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市惠济区长兴路
联系电话	0371-53796628 18037511377

## 产品详情

### 一、用途：增稠剂

- 1.果汁饮料 0.1-0.3 增稠悬浮作用、口感清爽、风味自然
- 2.冰淇淋 0.1-0.3 多微孔、无冰凌、缩短老化时间、使产品组织细腻
- 3.酱油、蚝油 0.05-0.1 耐盐性好、增加稠度、适用于做调味汁、增强挂壁性及附着性
- 4.冷冻甜食 0.1-0.2 结合水、产生稠度及细腻度、防脱水
- 5.烘焙食品 0.5-1.5 果馅成型、适用于各种馅料
- 6.胶凝体 0.5-1.5 甜食凝胶、调味、果冻成型
- 7.软饮料 0.01-0.3 悬浮剂、助泡剂、不分层、增稠度
- 8.色拉调味 0.1-0.3 利于成型、防止析水
- 9.方便面 0.2-0.3 增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗、保持水份
- 10.香肠 0.2-0.3 利于成型、改善灌肠、保持水份与油性
- 11.肉罐头 0.1-0.2 便于调料、使汤冻化
- 12.干酪 0.2-0.5 加速凝乳、防脱水收缩
- 13.蛋糕 0.1-0.3 增加微孔、松软、延长货架寿命
- 14.面包 0.1-0.2 松软、最适用于含粗纤维的黑面包

黄原胶的性状：为浅黄色至淡棕色粉末，稍带臭味。易溶于冷、热水中，不溶于大多数有机溶剂，水溶液呈中性。遇水分散、乳化变成稳定的亲水性粘稠胶体。

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。在封闭的容器中置于阴凉干燥处保质期36个月（最佳使用期18个月）。
- 2) 在环境温度、密闭、干燥条件下。
- 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，特许用途适量调整。

黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶批发，黄原胶厂家，黄原胶价格，供应优质黄原胶，供应优质黄原胶，黄原胶生产厂家，供应优质黄原胶，黄原胶厂家

我们的宗旨：质量第一，信誉为本。欢迎新老客户致电洽谈！：0371- 5379 6628，180 3751 1377。