

# 刺槐豆胶厂家刺槐豆胶添加量

产品名称	刺槐豆胶厂家刺槐豆胶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	160.00/千克
规格参数	品牌:刺槐豆胶厂家 型号:食品级刺槐豆胶 产地:生产刺槐豆胶厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

刺槐豆胶厂家，刺槐豆胶生产厂家，刺槐豆胶，刺槐豆胶价格，刺槐豆胶报价

### 一、【刺槐豆胶性质】

刺槐豆胶为白色或微黄色粉末,无臭或稍带臭味。在食品工业中主要作增稠剂、乳化剂和稳定剂。在食品工业上,刺槐豆胶常与其它食用胶复配用作增稠剂、持水剂、粘合剂及胶凝剂等。用刺槐豆胶与卡拉胶复配可形成弹性果冻,而单独使用卡拉胶则只能获得脆性果冻。刺槐豆胶海藻胶与氯化钾复配广泛用作宠物罐头中的复合胶凝剂。

### 二、【刺槐豆胶作用以及用量】

刺槐豆胶/卡拉胶/CMC的复合是良好的冰淇淋稳定剂,用量为0.1-0.2%。刺槐豆胶还用在奶制品及冷冻奶制品甜食中充当持水剂,增进口感以及防止冰晶形成;用于奶酪生产可加快奶酪的絮凝作用,增加产量并增进涂布效果(用量为0.2-0.6%);用于肉制品、西式香肠等加工中改善持水性能以及改进肉类的组织结构和冷冻/融化稳定性;用于膨化食品,在挤压加工时赋予润滑作用,并且能增加产量和延长货架时间;用于面制品以控制面团的吸水效果,改进面团特性及品质,延长老化时间。

### 三、【刺槐豆胶包装】

包装外用纸板桶,内衬高压聚乙烯薄膜袋25公斤/袋,也可根据顾客协议包装。储存于干燥、

通风的仓库内。食品级按食品卫生要求运输及储存。忌混装混运,搬运时要轻装轻卸,防止损坏包装。

刺槐豆胶,刺槐豆胶生产厂家,刺槐豆胶作用,刺槐豆胶用途