

黄原胶厂家黄原胶添加量

产品名称	黄原胶厂家黄原胶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	33.00/千克
规格参数	品牌:黄原胶厂家 型号:食品级黄原胶 产地:黄原胶生产厂家
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

黄原胶厂家,黄原胶生产厂家,黄原胶,黄原胶价格,黄原胶报价

一、黄原胶简介:

黄原胶又称黄胶、汉生胶,是一种由黄单胞杆菌发酵产生的细胞外酸性杂多糖。是由D-葡萄糖、D-甘露糖和D-葡萄糖醛酸按2:2:1组成的多糖类高分子化合物,相对分子质量在100万以上。黄原胶的二级结构是侧链绕主链骨架反向缠绕,通过氢键维系形成棒状双螺旋结构。

二、黄原胶性状:

黄原胶为浅黄色至白色可流动粉末,稍带臭味。易溶于冷、热水中,溶液中性,耐冻结和解冻,不溶于乙醇。遇水分散、乳化变成稳定的亲水性粘稠胶体。

三、黄原胶用途:

黄原胶是淀粉由Xanthomonas Campestris经发酵后生成的高分子量阴离子多糖聚合物,它所独具的分子结构使其广泛用于食品、油田开采、日化品、建材等行业,其主要功能是增稠、悬浮、乳化(改善口感)、稳定等

黄原胶

在果汁饮料中,黄原胶有极强的耐酸性及与其他添加剂的良好配伍性,悬浮果肉,防止沉淀、使液体通体均匀,使风味释放,提供愉悦的口感。在冷冻食品中,在多次冷冻解冻情况下,依然可以保持良好的稳定性和保水性能,减少冰冻晶,给予食品爽滑口感;黄原胶具有非凡的耐高温性能,还可延长产品货架寿命。

黄原胶

在化妆品和洗涤剂中,可使其迅速扩散和吸收,使皮肤倍感清爽;在洗发液和产品中,有悬浮稳定作用并能增加泡沫;

在面膜中,因其良好的粘附性和高度静止粘度,使面膜更易粘附在皮肤上,并且容易剥离。在医药中的应用,作为稳定剂,可用于多种悬浮剂和乳化剂中,如用在维生素乳化剂中以避免因温度升降引起的分层;因黄原胶易溶于冷水,使溶液易于配制;作为增稠剂,黄原胶用来做药片,可以延长其他添加剂的接触时间。

黄原胶

主要应用在日化产品中,如牙膏,利用黄原胶稳定及剪切控制的优势,用于改善膏体状态并易于灌装;中轩黄原胶有持久的粘度、易水解性和优越的乳化稳定性,可使牙膏易于成型,分散性好,提高牙膏附刷性;其特有的高度流变性,可以改善牙膏灌装并赋予良好的口感。

黄原胶

主要应用在酱油,沙拉酱或沙司中。黄原胶能够改善其泵送性及粘附性,增强口感和风味释放,增加对固体颗粒持久的悬浮性能,并且在强酸或高盐调味料中,更能显示其优越的稳定性。

主要应用在调味奶饮料中,随着人们对果奶品质要求的日益提高,黄原胶在这一领域的应用得到了充分释放。完整的黄原胶分子是有许多侧链的纤维素为骨架的线性结构,因此黄原胶在溶于水后表现出高效悬浮性,低浓度水溶液中仍能保持较高粘度是黄原胶的一大特性,所以在果奶饮料中黄原胶可以全部或部分的替代CMC使用,从而降低成本。另外黄原胶具有良好的流动触变性或假塑性,基于这一特点,添加黄原胶后可以赋予果奶优良的口感,同时黄原胶耐酸、耐碱、抗氧化的特性,可使酸度较低的果奶胶体体系长时间保持稳定。

高透明型黄原胶

具有良好的稳定性能,它的生产工艺经过严密的设计,生产过程控制比普通黄原胶的生产更加严格,产品透明度更好,性能更稳定,应用于有高透明度要求的日化、医药、食品等行业,可显著改善产品品质。

黄原胶

陶瓷:悬浮固体和陶瓷上釉。无论是手工操作还是喷洒体系,黄原胶均赋予其良好的流动性。对于过度喷洒可通过降低雾泡来控制,防止上釉压陷和走型。对于多彩釉可保持各种颜色的良好控制性。

混凝土外加剂:有效改善和调节混凝土性能,可以减少混凝土用水量,或维持用水量就能增加混凝土流动度;可调整混凝土凝结时间;减少沁水和离析,改善和易性和抗水淘洗性。油漆和涂料:在常见乳胶漆及不漏水水基涂料中改善产品流动性;黄原胶可悬浮颜料;在垂直平面粉刷中,使粉刷外表光滑均匀;黄原胶可有效控制油漆或涂料,保持其扩散性,并有效预防流陷

黄原胶

专门应用于油田钻井泥浆的分散性黄原胶,在泥浆中可迅速散开,与水完全结合溶胀,提高了水合速度,提高了黄原胶的使用效率,快速分散避免了胶团形成,节省了溶解时间,提高了生产效率。

黄原胶

四、黄原胶功效:

黄原胶被誉为“工业味精”

- 1、黄原胶无味、无臭、适用安全性强。美
- 2、粘度高:与其他多糖类溶液相比,即使是低浓度也会产生很高的粘度,1%水溶液粘度相当于明胶的100倍,从而可作为良好的增稠和稳定剂。
- 3、独特的流变性,在剪切作用下,溶液的粘度会迅速下降,一旦剪切作用解除,溶液的粘度会立即恢复,这种特性赋予食品如冰淇淋、火腿肠、果汁和植物蛋白型饮料、焙烤食品以良好的口感。这种特性也使得黄原胶在石油钻井和开采中得到广泛的应用。
- 4、良好的热稳定性,在较大的温度范围内(-18-130)保持特有的功能,是生产冷冻食品和焙烤食品的良好辅料。
- 5、酸碱稳定性,其粘度基本上不受酸碱的影响,在PH值1~12范围内能保持原有特性,从而使其有广泛的应用范围。
- 6、具有极强的抗氧化和抗酶解作用,即使在次氯酸钠、双氧水、生物活性酶存在的条件下仍能发挥作用。
- 7、具有广泛的相溶性。与瓜尔豆胶、槐豆胶混合物可产生有益的协同作用。这种结构胶在一定条件下可产生凝胶作用。
- 8、与高浓度盐类、糖类共存时,仍保持稳定的增稠体系。

9、对不溶性固体颗粒和油滴具有良好的悬浮性

10、微波稳定性。已经形成的稳定体系,即使在微波炉中冻结—解冻都对其性能不会产生影响。

11、黄原胶为阴离子高聚物,在分子接枝共聚中也有一定的应用。