

亚麻籽胶厂家亚麻籽胶添加量

产品名称	亚麻籽胶厂家亚麻籽胶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	85.00/千克
规格参数	品牌:亚麻籽胶厂家 型号:食品级亚麻籽胶 产地:生产亚麻籽胶厂家
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 13338976321

产品详情

亚麻籽胶厂家，亚麻籽胶生产厂家，亚麻籽胶，亚麻籽胶价格，亚麻籽胶报价

亚麻籽胶,又名富兰克胶

执行标准:FCCIV/GB2005

亚麻籽胶(Linseed gum),又名富兰克胶、胡麻胶。亚麻籽胶是以亚麻(Linum usitatissimum L.)的种子或籽皮为原料,经提取、浓缩精制及干燥等加工工艺制成的粉状制品。亚麻籽胶是一种新型的食品添加剂,广泛应用于食品工业,也应用于其他工业,如制药工业等。在食品工业中它可以替代果胶、琼脂、阿拉伯胶、海藻胶等,用作增稠剂、粘合剂、稳定剂、乳化剂及发泡剂。

白色至微黄色粉末。

【产品添加量】

使用产品	用量(%)	效用
果汁饮料	0.1-0.3	增稠悬浮作用、口感滑爽、风味自然
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
冷冻甜食	0.1-0.2	结合水、产生稠度及细腻度、水
烘焙食品	0.5-1.5	果馅成型、适用于各种馅料
胶凝体	0.5-1.5	甜食凝胶、调味、果冻成型
软饮料	0.01-0.3	悬浮剂、助泡剂、不分层、增稠度
色拉调味	0.1-0.3	利于成型、防止析水
方便面	0.2-0.3	增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗、保持水份
香肠	0.2-0.3	利于成型、改善灌肠、保持水份与油性
肉罐头	0.1-0.2	便于调料、使汤冻化
干酪	0.2-0.5	加速凝乳、水收缩
医药、化妆	0.2-1.0	定型剂、悬浮剂、保湿剂、具有增稠、附着、润滑作用
牙膏	0.4-0.6	易于牙膏膏体成型、提高牙膏附刷性能、分散性好、口感滑爽
宠物罐头	0.1-0.3	使碎肉易于凝固成型
鱼虾饲料	0.5-2.0	粘合剂,使用于鱼虾幼苗饲料,鱼药
石油业	0.2-0.4	具有良好的流变形,是优质的钻井泥浆稳定