

黄原胶

产品名称	黄原胶
公司名称	郑州超群化工食品有限公司
价格	38.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水区73号
联系电话	0371-53786946 13383856882

产品详情

一、基本性质：

中文名称：黄原胶

CAS登录号：11138-66-2

英文名称：Xanthan gum

分子式： $(C_35H_{49}O_{29})_n$

EINECS：234-394-2

黄原胶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。CAS登录号：11138-66-2

二、用途：用量(%) 效用

- 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
- 15.脱水食品 0.2-0.4 加快复原速度、保持色泽味道
- 16.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
- 17.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、口感清爽
- 18.宠物罐头 0.1-0.3 使碎肉易于凝固成型
- 19.鱼虾饲料 0.5-2.0 粘合剂，使用于鱼虾幼苗饲料，鱼药
- 20.石油业 0.2-0.4 具有良好的流变形，是最优质的钻井泥浆稳定剂
- 21.烟丝 0.1-0.3 防止烟草碎断、烟草香料乳化及保湿粘合剂，适用于烟草薄片
- 22.印染 0.5-1.5 载色剂、粘附剂、方便于颜料分散，着色和增色
- 22.陶瓷 0.3-1.0 适用于做陶瓷釉料的悬浮稳定剂
- 23.农药 0.1-0.3 适用于农药胶悬剂及各种水剂，具有良好的稳定性

24.水溶涂料 0.2-0.3 适用于水溶性涂料、乳胶漆、具有良好的稳定性、易于喷涂

25.其他食品工业 1.0-2.0 具有良好的韧性及光泽、不断裂、不起皮

三、使用说明：

黄原胶在大多数以水为基相体系内完全溶解，但由于它有极强的亲水性，如果直接加入水中而搅拌不充分，外层吸水膨胀成胶团，从而阻止水份进入里层，进而影响作用的发挥，因此必须注意正确使用：

取一份黄原胶用十份或以上其它干燥的原料，如食品制作中的糖、味精、盐等物调匀，然后慢慢倾倒在搅拌中的水里，浸泡约两小时，继续搅拌至完全溶解。

限量：饮料1.0；饺皮类1.0；面包、乳制品、肉制品、果冻、果酱类2.0
；面条、起酥油、速容咖喱、鱼制品、冰淇淋类10.0

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。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，黄原胶用途，黄原胶增稠剂，黄原胶用量，黄原胶厂家，黄原胶，黄原胶批发，欢迎新老客户致电洽谈。联系人：郭平
电话：0371-53786946，13383856882，QQ：2696270703