

罗望子胶

产品名称	罗望子胶
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	160.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海宝山区月罗路339号
联系电话	021-61558943 13816164085

产品详情

罗望子胶

上海甘源实业有限公司优质生产商，罗望子胶厂家电话，罗望子胶cas号，罗望子胶的粘度，罗望子胶最新报价，罗望子胶的价格，罗望子胶的作用，罗望子胶总代理，罗望子胶的分子量，罗望子胶的分子式，罗望子胶的添加量，增稠剂首选罗望子胶

英文：tamarind gum。粘度：300-500mpa.s，5%的水溶液25 ° c。凝胶强度：20-26.0。
。别名：罗望子多糖胶

cas:977027-77-8

概述：罗望子胶是豆科罗望子属植物(tamarindus indica l.)果实中的果核胚乳部分。将罗望子果核去壳后，再将胚乳部分加工成粉末即为罗望子胶粗制品，未经精制的罗望子胶粉呈灰白色，带有强烈的罗望子水果的气味，通常约含有15-22%的蛋白质，0.7-8%粗纤维，4-7%油脂，2-3%灰分，及65-72%左右的多糖。其多糖主要由d-木糖、d-半乳糖、d-葡萄糖、l-阿拉伯糖构成。abc-20罗望子胶粉是脱去油脂的胶粉主要用做食用中的增稠剂及胶凝剂。

性状：白色至微黄色粉末，微臭，加热则形成粘稠状液体，易分散于冷水，并能溶胀，但只有通过加热(约需20-30分钟)后才能达到其最大粘度，并具有较好的耐盐、耐酸、耐热性能。产品性质类似于果胶，加糖后能形成有一定强度及半透明的凝胶，凝胶的形成能力约为高酯果胶的二倍，而且不象果胶那样依靠其酸度，其适宜的ph值的范围比果胶更广泛，在中性及酸性溶液中形成的凝胶比较坚实。并具有一定的耐乙醇能力。水溶液的粘稠性强，其粘度不受酸类及盐类等的影响。

用途：增稠剂,稳定剂,胶凝剂;可用于冰淇淋类,调味酱类,烹调用罐头,即食咖喱调料,水果饮料,松蛋糕,一般果冻等。

应用：在食品工业上，罗望子胶主要用于生产果酱、软糖、以及与其它天然水溶胶配合使用生产不同要求的凝胶，其价格也远比果胶、卡拉胶等更为经济。也用于冰淇淋中做为稳定剂。

罗望子胶的特性很像淀粉。它会使沙司,色拉汁,炸排辣酱,牛奶蛋糊,面条等在跟糖(类)共存时变成高粘度但不粘口，口感不太粘糊糊。虽然淀粉是广泛用于加工食品方面的材料，但淀粉缺少耐酸性及耐热性，长时间后粘度下降引起分离及沉淀。罗望子胶有耐酸耐热性及不老化。将淀粉部分换用罗望子胶能稳定食品品质。

罗望子胶还能形成细腻冰结晶。不过按照结晶状态产生不一样口感。拿分子构造来说罗望子胶抱着多量水分子，防止水聚在一起，结果结冰后做成细细的冰结晶。和刺槐豆胶、卡拉胶用在一起，冰淇淋及雪糕会变得不粘口，口感细腻。

限量：冰淇淋 果冻 糖类 2g/kg。参考用量：糖果0.004%，松蛋糕0.1%，冰淇淋0.05%，果冻0.2%。