阿拉伯胶

产品名称	阿拉伯胶
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	85.00/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

阿拉伯胶

上海甘源实业有限公司优质生产商长期供应阿拉伯胶，阿拉伯胶食品添加增稠剂、稳定剂、乳化剂的首选，阿拉伯胶cas号，阿拉伯胶的粘度，阿拉伯胶最新报价，阿拉伯胶的价格，阿拉伯胶的作用，阿拉伯胶总代理，阿拉伯胶厂家最新报价，阿拉伯胶的添加量，增稠剂，成膜剂，乳化剂，各种食品添加剂的首选。

英文：arabic gum分子量约：22-30万**cas**：9000-01-5

阿拉伯胶（ e414 ，也称为阿拉伯树胶）是从金合欢树和阿拉伯胶树的枝干分泌出来的，这种树产于南撒哈拉（西非地区）。阿拉伯胶是一种天然植物胶，取自一种名为acacia的树。品质良好的阿拉伯胶颜色呈琥珀色，且颗粒大而圆，目前也有经过精制过程而得的粉末状阿拉伯胶，使用上更为方便。

性状
：为淡黄色的块或白色粉末，是分子量为22-30万的高分子电解质，加水则缓慢地溶解成浓厚无味的粘稠剂，经过一些时间则粘度减低。它会在树皮上自然形成节结，被称为流胶现象。树皮如果被割，就会产生胶体来封住“ 伤口 ”，这个过程需要 3 － 8 周。

溶解性：它为水溶性胶体，具有高度的可溶解性，平常的胶类在溶水的过程中仅能最多加进约5~ 8%的胶体而已即达饱和，而阿拉伯胶与水的混合比则可高达60%，在高含量时能有非常高的黏度表现。因其为水性胶，故不会溶解於油与酒精，但若酒精含量低于15%时，则可以溶解。

用途
：是一种安全无害的增稠剂，并在空气中自然凝固而成的树胶。是食品工业中用途最广及用量最大的水溶胶，目前的全世界年需要量仍保持在大约4-5万吨。

广泛用于饮料生产，比如在软饮料浓缩汁的生产中它可以稳定风味和精油。

用于糖果制造，像传统的硬（酒）橡皮糖、软糖，也可以作为棉花糖的泡沫稳定剂。

用于制造胶母糖具有较强的粘着力和柔软的弹性，一般用量为20-25%。

在食品添加的应用方面，例如做为饮料中的乳化助剂，保持香味的护囊剂，食品粘著剂，糖果或巧克力的披覆，加强口感，防止沉淀等等数十种用途。

尤其在现代人对食品健康的要求下，天然植物性的阿拉伯胶含有多量的膳食纤维符合健康食品的要求，此一高纤食品特性成为现代食品添加的好原料。

阿拉伯胶常用来制作粉末油脂，经常配以明胶一起使用，因为它很好的水溶性和乳化性，在包埋过程中可以使包埋物的微胶囊化效率增加。

阿拉伯胶具有良好的乳化特性，特别适合于水包油型乳化体系，广泛用于乳化