瓜尔豆胶

产品名称	瓜尔豆胶
公司名称	郑州仁恒化工产品有限公司
价格	85.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州市二七区万客来
联系电话	86-037153791108 13323810370

产品详情

含量99%　性状：淡黄色粉末 CAS：9000-30-0　用途：增稠剂

GB编号：GB20.025

性状：瓜尔豆胶为白色至浅黄褐色自由流动的粉末。接近无臭。

用途：增稠剂、稳定剂、乳浊液、悬浊剂、增容剂。

限量：各类食品，GMP为限，焙烤制品0.35%；早餐谷物1.2%；干酪0.8%；乳制品1.0%；各种油脂2.0%；调味汁1.2%；果酱、果冻1.0%；牛乳制品0.6%；加工蔬菜和蔬菜汁2.0%；汤料0.8%；顶端料、甜沙司1.0%；其他食品0.5%

瓜尔豆胶(瓜尔胶)由豆科植物瓜尔豆(Cyamposis tetragonolobus)的种子去皮去胚芽后的胚乳部分,干燥粉碎后加水,进行加压水解后用20%的乙醇沉淀，离心分离后干燥粉碎而得。主要产地是巴基斯坦和印度的干燥地带或美国的东南部。瓜尔豆胶(瓜尔胶)性能：主要成分是分子量为5万-80万的配糖键结合的半乳甘露聚糖、即由半乳糖和甘露糖(1:2)组成的高分子量水解胶体多糖类。白色至淡黄褐色粉末。能分散在热或冷水中形成粘稠液。1%水溶液粘度约为4-5Pa・s，为天然胶中粘度最高者。添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。水溶液为中性，粘度随PH值的变化而变化，PH值6～8粘度最高，PH10以上则迅速降低，PH6～3.5内随PH值降低。PH3.5以下粘度又增大。

瓜尔豆胶在食品工业中的应用:

1、瓜尔豆胶在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜、冰片中起优良稳定剂作用，防止冰晶产生，起着增稠、乳化作用。

2、瓜尔豆胶在面制品如面条、挂面、方便面、粉条中起到粘结、保水、增加筋力，保持品质的优良作用，而且延长上货架时间。

3、瓜尔豆胶在饮料如花生奶、杏仁奶、核桃奶、粒粒橙、果汁、果茶、各种固体饮料及八宝粥中起到增稠持水和稳定剂作用，并改善口感作用。

4、瓜尔豆胶在乳制品如果奶、酸奶中起到稳定剂作用，并起到增稠、乳化，改善口感的作用。

5、瓜尔豆胶在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。

6、在肉制品中，如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起粘结、爽口和增加体积作用。