

# 决明子胶厂家 决明胶添加量

产品名称	决明子胶厂家 决明胶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	50.00/千克
规格参数	品牌:决明子胶厂家 型号:食品级决明子胶 产地:生产决明子胶厂家
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 17626436065

## 产品详情

决明子胶厂家，决明子胶生产厂家，决明子胶，决明子胶价格，决明子胶报价

决明子胶在食品添加剂方面的用途：

- 1.增稠剂：用于增加食品的黏稠度，如果汁、果酱、果冻、奶酪、冰激凌、沙拉酱等。
- 2.稳定剂：用于保持食品的稳定性，防止其在储存和加工过程中分层、分离、变质等，如沙拉酱、乳制品、冰激凌等。
- 3.乳化剂：用于使食品中的油脂和水相互混合，形成乳状或乳化体系，如奶油、乳制品、沙拉酱、蛋黄酱等。
- 4.胶凝剂：用于形成食品的凝胶，增加其口感和质地，如果冻、布丁、凉粉等。
- 5.保湿剂：用于防止食品中的水分流失，保持食品的湿度，如面包、蛋糕、糖果等。

决明子胶在工业方面的用途：1.纺织工业：用于印染浆料的增稠和粘合。

2.造纸工业：用于造纸浆料的增稠和粘合。3.油漆工业：用于增加油漆的黏稠度和稳定性。

4.建筑行业：用于水泥加工过程中的增稠和粘合。决明子胶在农业方面的用途：

1.增稠剂：用于农药、肥料等农业化学品的制备，增加其黏稠度和粘附性，提高作用效果。

2.稳定剂：用于保护农产品的质量，在储存和运输过程中防止腐烂、变质等。

3.保湿剂：用于防止农产品的水分流失，保持其新鲜度和营养价值。决明子胶在饲料行业方面的用途：

1.增稠剂：用于饲料的制备，增加其黏稠度和粘附性，提高饲料的质量和口感。

2.稳定剂：用于保护饲料的质量，在储存和运输过程中防止腐烂、变质等。

3.保湿剂：用于防止饲料的水分流失，保持其新鲜度和营养价值。