

普鲁兰多糖

产品名称	普鲁兰多糖
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	145.00/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

普鲁兰多糖

上海甘源实业有限公司优质生产商，普鲁兰多糖的厂家电话，普鲁兰多糖的cas号，普鲁兰多糖的粘度，上海普鲁兰多糖最新报价，的价格，普鲁兰多糖的作用，普鲁兰多糖厂家总代理，普鲁兰多糖厂家最新报价，普鲁兰多糖的添加量，欢迎全国新老客户致电洽谈。

英文：pullulan分子式： $(C_3H_6O_3)_n$

cas：9057-02-7

普鲁兰多糖是一种由出芽短梗霉发酵所产生的类似葡聚糖、黄原胶的胞外水溶性粘质多糖，是一种水溶性粘质多糖。它是1938年由r. bauer发现的一种特殊的微生物多糖。该多糖是由 α -1, 4'糖苷键连接的麦芽三糖重复单位经 α -1, 6-糖苷键聚合而成的直链状多糖，分子量一般在 $4.8 \times 10^5 \sim 2.2 \times 10^6$ 之间(商品普鲁兰多糖平均分子量 2×10^5 。大约由480个麦芽三糖组成)。

性状：

白色至微黄色粉末，普鲁兰多糖的成膜性、阻气性、可塑性、粘性均较强，并且具有易溶于水、无毒无害、无色无味等优良特性

特性：结构上富有弹性，溶解度比较大。

作用

：已广泛应用于医药、食品、轻工、化工，普鲁兰多糖为新增四种食品添加剂产品之一，可在糖果、巧克力包衣、膜片、复合调味科和果蔬汁饮料中用作被膜剂和增稠剂。普鲁兰多糖水溶液有滑润、清爽的感觉，具有改善口感的作用，因此可用作食品品质改良剂和增稠剂。在食品加工过程中添加少量普鲁兰多糖可显著改善食品质量，如鱼糕能增味提质；制豆腐时添加少量普鲁兰多糖能保持大豆的香味并简化工艺；酱油、调味品、咸菜、糖煮鱼虾、美味食品等少量添加普鲁兰多糖能稳定其黏性、增加其粘稠感

并使其口感更顺滑。

应用领域：

- (1) 医药行业、化妆品的填充料和粘结成形剂。
- (2) 食品品质的改良剂和增稠剂。
- (3) 用于防止氧化的水溶性的包装材料。
- (4) 主食、糕点的低热能食品原料。