

沙蒿子胶

产品名称	沙蒿子胶
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	68.00/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

沙蒿子胶（沙蒿籽胶）

上海甘源实业有限公司优质生产商，沙蒿子胶的厂家电话，沙蒿子胶的cas号，沙蒿子胶的粘度，上海沙蒿子胶最新报价，沙蒿子胶的价格，沙蒿子胶的作用，沙蒿子胶厂家总代理，沙蒿子胶厂家最新报价，沙蒿子胶的添加量，欢迎全国新老客户致电洽谈

面条成型，保水，馒头品质改良剂;火腿肠增筋剂,口感滑腻、有咬劲、不断条、不糊汤、爽口、米粉丝、水饺、馄饨皮、酿皮、米粉皮沙蒿子胶，量大从优。

cas：124-41-4

英文：artemisia seed gumcas:124-41-4。

性状：

白色至淡褐色粉末，黏度大（1%水溶液达9000pa·s）为明胶的1800倍。不溶于水，但可均匀分散于水，吸水数十倍后溶胀成蛋清样胶体。

主要成分：由d-葡萄糖，d-甘露糖，d-半乳糖，l-阿拉伯糖和木糖组成，一种具有交联结构的多糖类物质。

特性

：沙蒿胶是一种功能性高吸水植物树脂胶，可在水溶液中极限溶胀近千倍，形成强韧的结缔状凝体，是面粉食品的天然增筋粘结剂，且能耐强碱、强酸和高温、溶液粘度、溶解透明度、发泡性、成膜性、增稠稳定性更具有实用性，是非常理想的天然面粉增筋剂，广泛用于面食品及饮食加工业中。

制法：由蒿属植物的种子外皮，经脱脂，干燥而得。

用途

：增稠剂、面团调节剂（加0.2%，面团拉伸强度提高1~2倍）；保水剂；稳定剂；成膜剂、胶凝剂。

1，沙蒿籽胶面条添加剂，对挂面品质改良效果十分明显，操作条件耐受性大，可消除挂竿断条、酥条现象，挂竿断条减少到3%以下，提高了成品率，减少回机率，降低成本。

2，使面条和挂面的复水性能得以改善，水煮30分钟不糊汤，面条光亮有弹性，方便面晶莹透亮，筋香适口，并可减少方便面的吸油率，防止回生老化。

3，可扩大面食品的花色品种，沙蒿籽胶qs86面条添加剂，广泛用于制作挂面、切面、方便面及杂粮面制品。如：荞麦挂面、豆面面条、玉米面面条、米粉丝、水饺、馄饨皮、酿皮、米粉皮、冷面等各种水煮类面食品，也可事先混入面粉中存放待用，效果更佳。

4，沙蒿籽胶添加剂用量为0.5-2%，用时将干粉与面粉混合搅拌均匀，按常规制作工艺，加水量增加2%，搅拌时间应大于10分钟，合面完毕再放置10分钟令其熟化，可使添加剂充分发挥效力。

5，本产品受潮易结块，宜在阴凉干燥处存放。注意防虫防霉，防污染，保质期为1年，到期后如无霉变或结块，仍可使用。

使用方法

：沙蒿胶有很强的吸水溶胀能力，在水中形成粘稠而滑腻的胶凝体，具有良好的保水性、成膜性，在谷物及杂粮等面团和面糊中能显著改善其延展性，增强筋力。