

葫芦巴胶

产品名称	葫芦巴胶
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

葫芦巴胶

上海甘源实业有限公司优质生产商，面粉改良剂、增稠剂、稳定剂、乳化剂首选葫芦巴胶，上海葫芦巴胶最新报价，葫芦巴胶的价格，葫芦巴胶的作用，葫芦巴胶厂家总代理，葫芦巴胶厂家最新报价，葫芦巴胶的添加量。

中文名：葫芦巴胶,又名香豆子 英文名：bottle gourd pakistan rubber 执行标准：fcciv/gb2005 cas :28664-35-9。有效物质含量: 99%

概述：

冷水溶和热水溶葫芦巴胶溶液的表观粘度都随浓度的升高而呈指数规律的上升；葫芦巴胶溶液为非牛顿流体，其剪切稀化具有瞬时恢复性；随着温度的升高，葫芦巴胶溶液的表观粘度呈半对数规律下降；且溶液具有很强的耐热性；葫芦巴胶溶液在酸性和碱性条件下较为稳定。

性状

：葫芦巴胶为白色至微黄色粉状,无嗅或稍有气味,遇水溶胀成粘度很高的粘稠液,分解温度307 ~ 311 ，溶于冷水及碱性溶液，不溶于各有机溶剂。ph值为6时粘度最大。

用途

：增稠剂。可广泛应用于医药、化工、植物提取、保健品、食品、化妆品、香精香料等行业。在食品应用中不仅是良好的乳化稳定剂、增稠剂，而且具有优异的冻结、熔化稳定性，并能提高产品的风味，延长贮藏时间。特别是对动、植物油、蛋白质与水溶液的乳化性能极为优异，能使其形成性能稳定的匀质乳状液。

还可与醋、酱油、植物油、果汁、肉汁、蔬菜汁等形成性能稳定的乳化分散液，其用量为0.2% ~ 0.5%。

限量

: gb2760-2001 (g/kg) : 冷冻饮品0.1 ; 烧烤食品0.15 ; 糖果0.2 ; 面粉0.3。在豆奶、冰淇淋、雪糕、果冻、饮料、罐头中的用量约为1% ~ 1.5%。