

# 黄蓍胶

产品名称	黄蓍胶
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	58.00/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

### 黄蓍胶

上海甘源实业有限公司优质生产商，食品添加剂、增稠剂、稳定剂、乳化剂，黄蓍胶的粘度、上海黄蓍胶最新报价，黄蓍胶的价格，黄蓍胶的作用，黄蓍胶厂家总代理，黄蓍胶厂家最新报价，黄蓍胶的添加量。

英文：tragacanth

cas：9000-65-1

### 性状

：为白色至微黄色粉末；遇水膨胀成有粘性胶状物。无味可食的天然大分子，口感粘滑。黄蓍胶中一部分成分易溶于水形成真溶液；而另一部分成分(黄蓍胶糖)则易吸水溶胀成凝胶状物质。1%的胶溶液经充分水化后呈光滑、稠厚、乳白色无粘附性的凝胶状液体。

特性：1.最大特点是在低酸性(pH < 2条件下其胶特性不受影响。

2.用于水包油乳化稳定体系时不需要添加其它表面活性剂；因黄蓍胶同时具有降低表面张力的功能。

3.蓍胶有极高的溶液粘度；1%浓度的水溶液已呈假塑性流体特性(具有搅稀作用)；故有良好的管道输送优势。

4.黄蓍胶也不溶于酒精等有机溶剂和油脂，水溶液的 pH 值一般在 4-5 之间。胶溶液对 pH 值的变化相对稳定。温度对胶溶液粘度没有破坏性；受热时胶溶液粘度暂时下降，但温度降至初始值时，胶溶液粘度也回复倒初始值。黄蓍胶的 hlb 值(亲水亲油平衡值)12。

工业应用：用作增稠剂、乳化剂、悬浮剂、持水剂、成膜剂。

制药-----用于鱼肝油、橙汁鱼肝油、矿物油、脂溶性维生素等的乳化稳定剂。制药粘着剂；不溶性粒子的悬浮稳定剂；悬浮稳定剂(用量：0.2%)。

化妆品----高级化妆品的油水稳定体系，如发乳、面露等(0.4-0.8%)

食品----酸性油水体系的乳性稳剂，如：法式、俄式色拉酱；及其它各种调料酱、酸甜酱等。

使用方法：

一般先配制成一定浓度的胶溶液，放置 10-20小时使胶充分水化。如果用于酸性条件，则后调pH 值。

储存期:在阴凉、干燥封口条件下，可以长期保藏。

包装：25kg纸板桶