

刺槐豆胶厂家 食品级饲料级工业级刺槐豆胶

产品名称	刺槐豆胶厂家 食品级饲料级工业级刺槐豆胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	110.00/千克
规格参数	品牌 : :东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级刺槐豆胶厂家 刺槐豆胶生产厂家 刺槐豆胶用途

刺槐豆胶简介 :

中文名:刺槐豆胶

是否进口:否

级别:食品级

有效物质含量:99%

主要用途:增稠剂

包装规格:25*1

CAS:有

二、性状

为白色或微黄色粉末,无臭或稍带臭味。

三、用途

重要的特点是它与琼脂、丹麦琼脂、卡拉胶及黄原胶等亲水胶体有良好的凝胶协同效应,可使复合后的用量水平很低并改善凝胶组织结构。精制级洋槐豆胶溶液具有良好的透明度。普通洋槐豆胶在冷水中只有部分溶解,加热至85度保持10分钟以上才能充分水化,使冷却后达到粘度。

添加剂中文名称允许使用该种添加剂的食品中文名称添加剂功能允许使用量(g/kg)允许残留量(g/kg)刺槐豆胶婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品增稠剂7

增稠剂 稳定剂;乳化剂;胶凝剂;用于果酱果冻和奶油干酪,可改善抹性能。

在食品工业上,刺槐豆胶常与其它食用胶复配作增稠剂、持水剂、粘合剂及胶凝剂等。用刺槐豆胶与卡拉胶复配可形成弹性果冻,而单独使用卡拉胶则只能获得脆性果冻。刺槐豆胶/海藻胶与氯化钾复配广泛用作宠物罐头中的复合胶凝剂。