

# 亚麻籽胶厂家 食品级饲料级工业级亚麻籽胶

产品名称	亚麻籽胶厂家 食品级饲料级工业级亚麻籽胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	40.00/千克
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

食品级亚麻籽胶厂家 亚麻籽胶用途 亚麻籽胶价格

亚麻籽胶简介：

亚麻籽胶厂家亚麻籽胶生产厂家亚麻籽胶价格亚麻籽胶报价亚麻籽胶食品级亚麻籽胶添加量

### 【产品简介】

亚麻籽胶(Linseed gum),又名富兰克胶、胡麻胶。亚麻籽胶是以亚麻(Linum usitatissimum L.)的种子或籽皮为原料,经提取、浓缩精制及干燥等加工工艺制成的粉状制品。亚麻籽胶是一种新型的食品添加剂,广泛应用于食品工业,在食品工业中它可以替代果胶、琼脂、阿拉伯胶、海藻胶等,用作增稠剂、粘合剂、稳定剂、乳化剂及发泡剂。

### 【产品性状】

- 1、外观特征: 亚麻籽胶为粉状,呈淡黄色或略带有亚麻籽原色。
- 2、溶解性: 亚麻籽胶直接撒于水中,易吸水结团,如与糖、盐、蛋白、淀粉等物料混匀后容易分散于水中,且在75 的水中加热10分钟,可充分溶解,释放胶性。在具体应用中,亚麻籽

胶随肉料的加热过程,即完成溶解过程,显示出各种性能。

3、热溶打开后的亚麻籽胶为淡黄色。口尝溶液感觉:清香、滑润、饱满、细腻、爽口。

亚麻籽胶具有较高的粘度,1%%亚麻籽胶液在常温时的粘度为500-1000mPas,在同一温度下,浓度越大,粘度越高。随着放置时间的延长,亚麻籽胶液的粘度会逐渐增高,温度越高,其粘度越低,同一浓度胶液在0摄氏度时的粘度是90摄氏度时的48倍。

当亚麻籽胶的添加量为0.1%以上时,经老化凝固后冰淇淋产品的膨胀率在85%以上,口感细腻、润滑,适口性好,无异味,冷冻事结构松软适中。以亚麻籽胶为稳定剂,对亚麻籽胶液、配料液粘度和制作出的冰淇淋的膨胀率、抗融性及口感等特性进行单因素对比分析,结果表明亚麻籽胶能有效提高冰淇淋产品品质。加入适量亚麻籽胶(0.1%---0.5%)能赋予冰淇淋产品滑溜和糯性的口感,并能提高产品抗融性。

1、粘性、持水性:常温下1%亚麻籽胶溶液粘度在300mpa.s以上。它在香肠中的吸水比为1:20,而且能保持强度,具有弹性。其特点是,肠体能长期存放而不释水,延长肉类产品的货架期、保质期。

2、抗冻性:亚麻籽胶的抗冷冻和阻止淀粉回生的功能是目前所有食用胶中的者。

3、乳化、保油性:亚麻籽胶对脂肪有很好的乳化效果,是食用胶中乳化性的胶种之一。使用亚麻籽胶可增加肥肉用量,香而不腻。添加亚麻籽胶的肠体粘合好、不出油、外表清洁、干燥。

4、口感、切片性:亚麻籽胶能结合淀粉、蛋白和肉,形成自然的有机凝胶体。这个凝胶体有很好的弹性,切片性,明显减少淀粉感,增加嫩肉感、口感爽滑、不粘口。

5、增香:添加亚麻籽胶的肠体能品出一种清香味、而且减少香精用量。