

阿拉伯胶厂家 食品级饲料级L-阿拉伯胶

产品名称	阿拉伯胶厂家 食品级饲料级L-阿拉伯胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	120.00/千克
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

食品级阿拉伯胶厂家 阿拉伯胶生产厂家 阿拉伯胶用途 阿拉伯胶含量

阿拉伯胶简介：

阿拉伯胶是一种碳水化合物聚合物,可在肠中被部分降解。它可以为人体补充纤维素,与淀粉和麦芽糖相比,其能量值还不到一半。从能量的说,阿拉伯胶是阿拉伯半乳糖、多聚糖和蛋白糖的混合物。根据来源不同,多糖组分中的 D-半乳糖(阿拉伯树胶)和 L-树胶醛糖比例也不相同。与金合欢树相比,阿拉伯树胶含有更多 4-O-甲基-D-葡萄糖醛酸,而 L-鼠李糖和的 D-葡萄糖醛酸的量较少。具有高度的可溶解性,平常的胶类在溶水的过程中仅能多加进约5~8%的胶体而已即达饱和,而阿拉伯胶与水的混合则可高达60%,在高含量时能有非常高的黏度表现。因其为水性胶,故不会溶解于油与酒精,但若酒精含量15%时,则可以溶解。

【产品用途】

阿拉伯胶在食品、医药、化妆品及其他工业上有广泛的应用。

阿拉伯胶 - 作用 1、阿拉伯胶具有良好的乳化特性,特别适合于水包油型乳化体系,广泛用于乳化香精中作乳化稳定剂;

2、它还具有良好的成膜特性;做为微胶囊成膜剂用于将香精油或其它液体原料转换成粉末形式,可以延长风味品质并防止氧化,也用作烘焙制品的香精载体。

- 3、阿拉伯胶能阻碍糖晶体的形成,用于糖果中作抗结晶剂,防止晶体析,也能有效地乳化奶糖中的奶脂,避免溢出;
- 4、阿拉伯胶还用于巧克力表面上光,使巧克力只溶于口,不溶于手;
- 5、阿拉伯胶在可乐等碳酸饮料中用于乳化、分散香精油和油溶性色素,避免它们在储存期间精油及色素上浮而出现瓶颈处的色素圈;
- 6、阿拉伯胶还与植物油及树脂等一块用作饮料的雾浊剂以增加饮料外观的多样性。

阿拉伯胶 作为食品添加剂根据生产需求添加

在食品工业中,它是天然乳化稳定剂、增稠剂、粘合剂、成膜剂、上光剂、水溶性膳食纤维。

【 功能 】

- 1、很强的抗氧化性能乳化剂,特别适合水包油型乳化体系,可使水、油互溶,乳化及稳定配方中的油相,在香精香料、饮料行业中被广泛使用
- 2、它具有良好的成膜性,可作为微胶囊成膜剂,将香精油或其他液体原料转换成粉末形式,延长产品质保,防止氧化。
- 3、阿拉伯胶的中性口感和气味,不会影响香料的风味,保证其纯正。在风味乳品饮料生产中,阿拉伯胶更可稳定牛奶中的香精微粒,防止其沉淀。