

酒石酸氢钠厂家 饲料级食品级工业级酒石酸氢钠

产品名称	酒石酸氢钠厂家 饲料级食品级工业级酒石酸氢钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
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

食品级酒石酸氢钠厂家 酒石酸氢钠用途 酒石酸氢钠生产厂家 酒石酸氢钠价格

酒石酸氢钠简介：

主要用途:增稠剂

包装规格:25*1

执行标准:国标

CAS:11138-66-2

黄原胶是目前上集增稠、悬浮、乳化、稳定于一体.性能优越的生物胶。黄原胶的分子侧链末端含有丙酮酸基团的多少,对其性能有很大影响。黄原胶具有长链高分子的一般性能,但它比一般高分子含有较多的官能团,在特定条件下会显示独特性能。它在水溶液中的构象是多样的,不同条件下表现不同的特性。

黄原胶是白色或浅黄色的粉末,具有优良的增稠性、悬浮性、乳化性和水溶性,并具有良好的热、酸碱稳定性,所以被广泛应用于各种食品中。

使用方法

黄原胶在大多数以水为基相体系内完全溶解,但由于它有极强的亲水性,如果直接加入水中而搅拌不充分,外层吸水膨胀成胶团,从而阻止水份进入里层,进而影响作用的发挥,因此必须注意正确使用

黄原胶是由糖类经黄单胞杆菌发酵,产生的胞外微生物多糖。由于它的大分子特殊结构和胶体特性,而具有多种功能,可作为乳化剂、稳定剂、凝胶增稠剂、浸润剂、膜成型剂等,广泛应用于国民经济各领域

主要用途

在工业中用作多种目的的稳定剂、稠化剂和加工铺助剂,包括制作罐装和瓶装食品、面包房食品、奶制品、冷冻食品、色拉调味品、饮料、酿造、糖果、糕点花色配品等。制作食品时,易于流动,易于倒出倒入,易于管道化,减少能源消耗