

**瓜尔胶，又名瓜尔豆胶，是豆科植物瓜尔豆的提取物，是一种半乳甘露聚糖，一般用作食品增稠剂。**

产品名称	瓜尔胶，又名瓜尔豆胶，是豆科植物瓜尔豆的提取物，是一种半乳甘露聚糖，一般用作食品增稠剂。
公司名称	上海顶荷生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	六合:25/袋 印度雪龙:25/袋
公司地址	上海市金山工业区夏宁路666弄58-59号
联系电话	13501923669

## 产品详情

瓜尔胶，又名瓜尔豆胶，是豆科植物瓜尔豆（Guar Gum）的提取物，是一种半乳甘露聚糖。它通常以可自由流动的灰白色粉末的形式存在，被广泛应用于食品工业中作为增稠剂。作为上海顶荷生物科技有限公司的代表，我们发现瓜尔胶在食品及其他行业中有着广泛的应用和不可忽视的价值。

瓜尔胶的CAS号为9000-30-0，以其优异的增稠、胶凝和稳定性能，被食品工业广泛采用。它可以用于制作果冻、凝胶、奶制品、糖果、冷冻食品、饮料等食品，使这些食品更加口感丰富、口感细腻。瓜尔胶可以提供独特的黏性，具有较高的半凝胶特性，使得食品在制作和储存过程中更易于悬浮、增稠和均匀分布。

此外，瓜尔胶还具有卓越的保水性能，可以延长食品保质期。在冷冻食品中，瓜尔胶可以在冻结-融化循环中防止冰晶的形成，防止食品变得粗糙和水分丧失。这一特性使得瓜尔胶在制作冷冻甜点、冷冻配料和冰淇淋中得到广泛应用。

瓜尔胶作为食品增稠剂的使用不仅在改善食品质地方面有所体现，还与其营养特性密切相关。瓜尔胶是一种非常低热量的添加剂，不会影响食品的口感和风味，而且对于低能量和减肥食品的制造非常有益。它是一种可溶性膳食纤维，对于人体消化系统功能和健康非常有益。瓜尔胶具有良好的胃肠道耐受性，并且不会引起过敏反应，因此更适合广大消费者的需求。

此外，瓜尔胶的价格非常亲民，仅为15元/千克。作为一种常见的食品添加剂，瓜尔胶得到了广大食品生产企业的认可和喜爱，其市场需求也日益增长。

瓜尔胶供应商，上海顶荷生物科技有限公司提供高质量、纯度高的瓜尔胶产品。我们的瓜尔胶产品全部符合，无任何有害物质。采用了先进的提取工艺和严格的质量控制，确保了每一批产品的稳定性和可靠性。

我们的瓜尔胶产品包装规格多样，其中受欢迎的是六合：25/袋的包装。我们的产品可快速交付，并且提供灵活的订购方式，以满足不同客户的需求。

首先，我们来回答一些可能存在的疑问：

### 1. 瓜尔胶的主要用途是什么？

瓜尔胶主要用作食品增稠剂，在果冻、凝胶、奶制品、糖果、冷冻食品、饮料等食品中起到增稠、胶凝和稳定的作用。

### 2. 瓜尔胶是如何提取的？

瓜尔胶是从瓜尔豆中提取的，通过粉碎、水提、浸提、离心、过滤、干燥等工艺步骤获得。

### 3. 瓜尔胶的价格是多少？

我们公司的瓜尔胶价格为15元/千克，价格实惠且具有竞争力。

在选择瓜尔胶供应商时，应该考虑产品的质量和可靠性。我们上海顶荷生物科技有限公司拥有多年的瓜尔胶供应经验，以高质量、纯度高的产品为客户提供全面的服务和支持。我们的瓜尔胶产品能够满足不同食品生产企业的需求，是您可信赖的合作伙伴。

通过以上的介绍，我们希望能够为您提供关于瓜尔胶的知识和指导。如果您对我们公司的产品或服务有任何疑问或需求，欢迎随时与我们联系。我们期待与您建立长期的合作关系，共同促进食品行业的发展和进步。