

# 瓜尔豆胶 瓜尔胶厂家报价

产品名称	瓜尔豆胶 瓜尔胶厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	50.00/千克
规格参数	品牌:瓜尔豆胶厂家 型号:食品级瓜尔豆胶 产地:生产瓜尔豆胶厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

瓜尔豆胶厂家，瓜尔豆胶生产厂家，瓜尔豆胶，瓜尔豆胶价格，瓜尔豆胶报价

### 一、简介

中文名称:瓜尔豆胶

中文同义词:瓜耳树胶;瓜尔豆胶;瓜尔(豆)胶;瓜尔胶;瓜儿豆(CYAMOPSIS TETRAGONOLOBA)胶;古耳胶,瓜胶;古耳胶

英文名称:Guargum

英文同义词:1212a;a-20d;burtonitev7e;burtonitev-7-e;cyamopsis gum;dealcatp1;dealcatp2;decorpa

CAS号:9000-30-0

分子量:0

EINECS号:232-536-8

### 二、性状

白色至淡黄褐色粉末。能分散在热或冷水中形成粘稠液。1%水溶液粘度约为4-5Pa·s,天然胶中粘度较高者。添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。水溶液为中性,粘度随PH值的变化而变化,pH值6~8粘度z高,pH10以上则迅速降低,pH6~3.5内随PH值降低。pH3.5以下粘度又增大。

### 三、用途

瓜尔豆胶是现代食品行业应用广泛的食品胶之一,作为食品剂中的一种,它可以用在方便食品、调味品、饮料、冰淇淋等多种食品中。在食品加工中添加瓜尔豆胶,具有增稠、保水、温度及粘结悬浮的作用。主要用途如下:

- 1、化妆品乳液用作稳定剂的黏度调节剂,在牙膏中作增稠剂和黏结剂,用量为1%~2%。
- 2、在水和废水处理中,使用瓜尔胶及其衍生物作絮凝剂。在采矿过程中,瓜尔胶用作絮凝剂或浮选剂、泡沫稳定剂、过滤助剂和处理剂,对固液分离十分有效。
- 3、用作稳定剂、增稠剂、乳化剂、悬浮剂、泡沫增强剂。我国规定可用于各类食品,按生产需要适量使用。在食品工业中,用于增强、改善调味酱、沙司、布丁罐头、冷冻发泡牛奶等的稳定性、浓度和密度。

瓜尔豆胶 (Guar gum) 是一种由瓜尔豆种子提取的天然胶质,具有黏性和稳定性,广泛用于食品添加剂、工业、农业和饲料行业中。

1. 食品添加剂:

-增稠剂:用于增加食品的黏度和稠度,如冰淇淋、奶油、果酱、饮料等。

-安定剂:可防止食品中的沉淀和分层,保持其均匀性和稳定性。

-乳化剂:帮助混合食物中的油脂和水,使其均匀分散。

-胶凝剂:用于制作凝胶状食品,如果冻、布丁等。

2. 工业应用:

-纸浆和纸张工业:用作纸浆的强化剂,增加纸张的强度和重量。

-纺织工业:用作染料和印花过程中的浆料稳定剂,防止染料渗出。

-石油工业:用作增稠剂和稳定剂,用于钻井液、水泥浆等。

-制药工业:用于制作药丸、胶囊和口服溶液等药物剂型的粘合剂。

3. 农业应用:

-种子涂覆剂:用于种子表面的涂覆,增加其保水性和生长能力。

-农药和肥料的稳定剂:用于稳定农药和肥料的溶液,延长其有效期。

-土壤改良剂:用于改善土壤结构,增加保水能力和肥力。

4. 饲料行业:

-饲料添加剂:用作饲料的黏合剂,增加饲料的粘度和稳定性。

-防尘剂:用于减少饲料在储存和运输过程中的粉尘产生。