

亚麻籽胶厂家报价

产品名称	亚麻籽胶厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	85.00/千克
规格参数	品牌:亚麻籽胶厂家 型号:食品级亚麻籽胶 产地:生产亚麻籽胶厂家
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

亚麻籽胶厂家, 亚麻籽胶生产厂家, 亚麻籽胶, 亚麻籽胶价格, 亚麻籽胶报价

一、亚麻籽胶简介:

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。

二、亚麻籽胶性状:

亚麻籽胶为黄色颗粒状晶体,或白色至米黄色粉末,干粉有淡淡甜香味。

三、亚麻籽胶用途:

亚麻籽胶添加到面粉中的量在0.1%~0.4%之间时,面团的筋力*,而且面制品口感筋道、爽滑、不糊汤。添加亚麻籽胶使面团的吸水率增加,面团的形成时间和稳定时间延长,弱化度降低,使面团的稳定性更好;添加亚麻籽胶使面条烹煮后的硬度和咀嚼度提高,并具有较好的弹性和拉伸性能,面条的烹煮损失和面汤浊度降低,因而亚麻籽胶可用于面制品中以改善其食用品质。

在冰淇淋中的应用

亚麻籽胶具有较好的保湿作用和较大的持水量,能够较好地改善冰淇淋浆料的粘度,而且由于它具有良好的乳化性,能够使冰淇淋口感细腻。冰淇淋生产中加亚麻籽胶的量为0.05%,经老化凝冻后的产品膨胀率在95%以上,口感细腻、润滑、适口性好,无异味,冷冻后结构仍松软适中,冰晶极微,而且加入亚麻籽胶还能避免

粗大冰晶的生成。因此亚麻籽胶可代替其他乳化剂的使用。

在果冻中的应用 亚麻籽胶复配果冻在凝胶强度、弹性、持水性等方面都具有明显优势。亚麻籽胶用于果冻生产可很好的解决果冻生产中常见的果冻凝胶强而脆,弹性差、脱水收缩严重等缺点。亚麻籽胶在复配果冻粉中含量为25%,果冻粉用量为0.8%时,所制得的果冻凝胶强度、粘弹性、透明性、持水性等性质*协调,果冻口感*

四、亚麻籽胶功效:

1.亚麻籽胶在面制品中的应用

亚麻籽胶具有较高黏度、较强的水结合能力,并具有形成热可逆的冷凝胶的特性,因此亚麻籽胶在食品和非食品领域中可替代大多数的非胶凝性的亲水胶体,与其它亲水胶体相比,具有较低廉的价格。

2.亚麻籽胶在冰淇淋中的应用

亚麻籽胶具有较好较大的持水量,能够较好地改善冰淇淋浆料的粘度,而且由于它具有良好的乳化性,能够使冰淇淋口感细腻。

3.亚麻籽胶在肉制品中的应用

在肉制品加工后期加入亚麻籽胶,能够增强肉制品弹性,增强复水性,消除淀粉感,增加咀嚼感。

4.亚麻籽胶在饮料中的应用

在果汁中加入亚麻籽胶作悬浮稳定剂能使细小果肉颗粒较长时间地均匀悬浮于果汁中,延长果汁的货架寿命。

5.亚麻籽胶在果冻中的应用

亚麻籽胶复配果冻在凝胶强度、弹性、持水性等。亚麻籽胶用于果冻生产可解决果冻生产中常见的果冻凝胶强而脆,弹性差、脱水收缩严重等缺点。

亚麻籽胶在食品添加剂方面的用途包括：1. 食品稳定剂：亚麻籽胶能够增加食品的粘度和稠度，提高食品的稳定性和质感，常用于酱料、果酱、调味品等食品中。2. 乳化剂：亚麻籽胶能够促进食品中油脂和水的乳化，使其更加均匀分散，常用于乳制品、沙拉酱等食品中。3.

膨松剂：亚麻籽胶在加热或发酵过程中能够产生气泡，使食品膨松松软，常用于糕点、面包等食品中。在工业方面，亚麻籽胶常用于纸浆和纸张工业中，作为增稠剂、胶粘剂等，能够提高纸张的强度和光泽。在农业方面，亚麻籽胶可以作为土壤改良剂，能够增加土壤的保水性和保肥性，改善土壤结构，促进植物生长。在饲料行业中，亚麻籽胶可以作为饲料添加剂，提高饲料的黏附性和稳定性，减少饲料的粉尘产生，提高动物的饲料利用率。