

# 瓜尔豆胶

产品名称	瓜尔豆胶
公司名称	郑州超群化工食品有限公司
价格	55.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水区73号
联系电话	0371-53786946 13383856882

## 产品详情

### 一、产品性状：

中文名称：瓜尔豆胶

cas登录号：9000-30-0

英文名称：guar gum

einecs：232-536-8

白色至浅黄褐色自由流动的粉末，接近无嗅，能分散在热或冷的水中形成粘稠液。1%水溶液的粘度约4—5pa.s为天然胶中粘度最高者。添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。分散于冷水中约2小时后呈现很强粘度，以后粘度逐渐增大，24小时达到最高点。粘度力为淀粉糊的5~8倍，加热则迅速提高粘度。水溶液呈中性，ph值6~8度粘度最高，ph值10以上则迅速降低。ph值6-3.5内降低。ph3.5以下粘度又增大。含量99%。

### 二、用途：

- 1.冷冻食品：防水渣产生，增加冻化稳定性。
- 2.烘烤食品：改善口感，增进香味，改进质地。
- 3.熟肉食品：稳定水分，富有弹性，延长保质期。

- 4.素肉食品：替代肥油万分，保持水分。
- 5.宠物食品：增加油滑感，保持湿度。
- 6.方便面：提高强度，改进口感。
- 7.饮料：改进口感稳定颗粒悬浮，作增稠剂。
- 8.奶酪和奶油：改进质地。

### 三、包装和贮存：

牛皮纸袋包装，每袋25kg，贮存期为一年。

瓜尔豆胶生产厂家，瓜尔豆胶报价，瓜尔豆胶用途，瓜尔豆胶增稠剂，瓜尔豆胶用量，瓜尔豆胶厂家，瓜尔豆胶，瓜尔豆胶批发，

欢迎致电洽谈！郭平：0371-53786946,13383856882，qq:2696270703