

# 药用增稠剂 富舜新材料品质保障 药用增稠剂

产品名称	药用增稠剂 富舜新材料品质保障 药用增稠剂
公司名称	山东富舜新材料科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市天桥区铜元局前街11号院内幢号119房屋 二层2026室
联系电话	18668970119

## 产品详情

山东富舜新材料科技有限公司座落在美丽的“泉城”济南。公司是集化学科研、开发、生产、销售、服务为一体的综合型企业。我公司拥有先进的生产设备，完善的产品检测手段和体系。我公司的员工具有较强的责任感。经过多年的发展，现已形成添加剂、阻燃剂、和化工助剂三大类上百个品种。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

### 增稠剂-----沙蒿胶

沙蒿胶，别名沙蒿籽胶。沙蒿胶主要由葡萄糖、半乳糖、甘露糖、阿拉伯糖、木糖等组成是一种具有交联结构的多糖类物质黏度大（1%水溶液达9000Pa·s）为明胶的1800倍。不溶于水，但可均匀分散于水，吸水数十倍后溶胀成蛋清样胶体。

沙蒿胶为一种白色或略带淡黄色的粉末无嗅不溶于水粘度大能在水中迅速溶胀成略显乳白色的半透明胶体沙蒿胶具有特别的化学稳定性、不溶于一般的溶剂、也不溶于热的稀酸或稀碱中。在水中呈有限吸水状态。在二甲亚砷中亦呈有限溶胀状态。在高氯酸或硫酸中可溶化。

### 性质

#### (1)高粘度

1%(w/w)鲜胶液粘度可达9000mPa.s，是相同浓度明胶溶液的1800倍，药用增稠剂价格，是海藻酸钠溶液的12倍。

#### (2)高保水性

吸水性很强可达到自身的数十倍，沙蒿籽胶吸水溶胀后形成蛋清样液体。1%(w/w)沙蒿籽胶液24h内保水性能优于鸡蛋液。

### (3)非水溶性

沙蒿胶不溶于水中，在水中呈有限的吸水溶胀状态，若将其胶粉加入水中进行搅拌，大部分将聚集成团而不能很好分散，并有“爬杆”现象。根据这一特性可用于改良劣质小麦粉，解决发芽小麦发粘问题，改良面条烹调性，煮后不发粘，不混汤，富咀嚼感。

### (4)分散性好

液状沙蒿籽胶经浓缩干燥后制成粉状胶，水稀释溶胀后成胶具有可逆性，而且分散性好。用一般的非高压均质设备便可达到满意的效果，形成均匀的胶状液体。

### (5)成膜性

能稳定而且粘着力强剥离后的胶膜有一定弹性和韧性，其弹韧性与成膜厚度呈负相关。

山东富舜新材料科技有限公司座落在美丽的“泉城”济南。公司是集化学科研、开发、生产、销售、服务为一体的综合型企业。我公司拥有先进的生产设备，完善的产品检测手段和体系。我公司的员工具有较强的责任感。经过多年的发展，现已形成添加剂、阻燃剂、和化工助剂三大类上百个品种。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

### 增稠剂-----葫芦巴胶

葫芦巴胶属于名贵中药材，随着科学技术的发展及加工技术的提高，葫芦巴全身是“宝”的功用愈加体现出来，其开发领域广、应用范围大、经济价值高。广泛应用于医yao、化工、植物提取、保jian品、食品、化妆品。

### 研究成果

通过测定和分析浓度、剪切力、温度、pH和冻融等变化对葫芦巴胶溶液表观粘度的影响及与黄原胶等食品胶的协效性，药用增稠剂报价，对葫芦巴胶溶液的流变性进行了研究。研究表明：冷水溶和热水溶葫芦巴胶溶液的表观粘度都随浓度的升高而呈指数规律的上升；葫芦巴胶溶液为非牛顿流体，其剪切稀化具有瞬时恢复性；随着温度的升高，葫芦巴胶溶液的表观粘度呈半对数规律下降；且溶液具有很强的耐热性；葫芦巴胶溶液在酸性和碱性条件下较为稳定；冻融处理可使葫芦巴胶溶液的表观粘度下降；葫芦巴胶与黄原胶、海藻酸钠有一定的协效性，但其协效性较低，而与CMC却有很强的相互增效的协同效应

山东富舜新材料科技有限公司座落在美丽的“泉城”济南。公司是集化学科研、开发、生产、销售、服务为一体的综合型企业。我公司拥有先进的生产设备，完善的产品检测手段和体系。我公司的员工具有较强的责任感。经过多年的发展，药用增稠剂，现已形成添加剂、阻燃剂、和化工助剂三大类上百个品种。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

### 实际应用

增稠剂又称胶凝剂，用于食品时又称糊料或食品胶。它可以提高物系粘度，使物系保持均匀的稳定的悬浮状态或乳浊状态，或形成凝胶。广泛用于食品、涂料、胶黏剂、化妆品、洗涤剂、印染、橡胶、yi药等领域。再涂料印花中，由增稠剂、水、粘合剂和涂料色浆组成的涂料印花色浆，印花色浆再印花机械力作用下，发生切变力，使印花色浆的粘度再瞬间大幅度降低；当切变力消失时，又恢复至原来的高粘

度，使织物印花轮廓清晰。这种随切变力的变化而发生的粘度变化，主要是靠增稠剂来实现的。再乳胶漆制造中，药用增稠剂厂家，增稠剂对乳胶漆的增稠、稳定及流变性能起着多方面协调作用。再乳胶漆聚合过程中用作保护胶体，提高乳液的稳定性；再颜料、填料分散阶段，提高分散物料的粘度而利于分散；再储运过程中提高涂料稳定性及抗冻融性，防止颜料、填料沉底结块；再施工中调节乳胶漆粘稠度，并呈良好的触变性等。在食品中添加千分之几的食品增稠剂，具有胶凝、成膜、持水、悬浮、乳化、泡沫稳定及润滑等功效。对流态食品或冻胶食品的色、香、味、结构和食品的相对稳定性起着十分重要的作用。

增稠剂大多属于亲水性高分子化合物，按来源分为动物类、植物类、矿物类、合成类或半合成类。简单分可分为天然和合成两大类。天然品大多数是从含多糖类粘性物质的植物及海藻类制取，如淀粉、果胶、琼脂、明胶、海藻脂、角叉胶、糊精、黄耆胶、多糖素衍生物等；合成品有jia基纤维素、羧jia基纤维素等纤维素衍生物、淀粉衍生物、干酪素、聚bing烯酸钠、聚氧化

Yi烯、yi烯吡咯烷酮、聚yi烯醇、低分子聚yi烯蜡、聚bing烯酰胺等。

饮料生产中常用的增稠剂以及作乳化稳定剂用的增稠剂主要有羧jia基纤维素钠、藻酸bing二醇酯、卡拉胶、黄原胶、果胶、瓜尔豆胶、刺槐豆胶等。

药用增稠剂-富舜新材料品质保障-药用增稠剂价格由山东富舜新材料科技有限公司提供。山东富舜新材料科技有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东 济南 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。富舜新材料带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事涂料用丁苯胶乳，山东工业级丁苯胶乳，印染工业用丁苯胶乳的厂家，欢迎来电咨询。