

黄原胶生产厂家，食品级黄原胶价格，黄原胶批发

产品名称	黄原胶生产厂家，食品级黄原胶价格，黄原胶批发
公司名称	郑州诚旺化工有限公司
价格	40.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南省郑州市中原区桐柏路
联系电话	0371-60395661 18768899512

产品详情

黄原胶

型号：食品级、医药级、工业级、饲料级

包装：25公斤纸板桶

含量：99.9%

产地：国产/进口

性状：粉末

cas：11138-66-26

用途：增稠剂

生产厂家：郑州诚旺化工食品添加剂有限公司

黄原胶，黄原胶生产厂家，黄原胶价格，黄原胶的用途，黄原胶的性状，黄原胶的含量，黄原胶添加量，长期供应黄原胶，量大包邮！

黄原胶的价格：40元/公斤

黄原胶英文名称：xanthangum

分子式(c₃₅h₄₉o₂₉)_n

黄原胶的性状：黄原胶为浅黄至淡棕色粉末，稍带臭，黄原胶又称黄胶、汉生胶，是一种自然多糖和重要的生物高聚物，由甘蓝黑腐病野油菜黄单胞菌以碳水化合物为主要原料，经好氧发酵生物工程技术产生的。易溶于冷热水中，溶液中性，遇水分散，乳化变成稳定的亲水性粘稠胶体。

黄原胶用途：可以溶于冷水和热水中，具有高粘度，高耐酸、碱、盐特性、高耐热稳定性、悬浮性、触变性等，常被用作增稠剂、乳化剂、悬浮剂、稳定剂，具有广阔的市场前景，广泛应用于日用化工、食品、医药、采油、纺织、陶瓷、印染等领域。

到目前为止，黄原胶被认为是国际上性能最优越的生物胶，被大量应用在食品、果汁、饮料、饲料、化妆、医药、陶瓷、消防、石油等行业，其市场增长潜力超过所有的亲水性胶。

按照我国食品添加剂使用卫生标准，黄原胶可以用于面包、乳制品、肉制品、果酱、果冻、饮料中，具体见下。

用途	用量 (%)	作用
液体饮料	0.1~0.3	增稠、混悬、提高感官质量
固体饮料	0.1~0.3	更易成型、增强口感
肉制品	0.1~0.2	嫩化、持水、增强稳定性
冷冻食品	0.1~0.2	增稠、增加细腻度、稳定食品结构
调味品	0.1~0.3	乳化、增稠、稳定

馅类食品	0.5~1.5	便于成型、增强口感
面制品	0.03~0.08	增强韧性、持水、延长保质期

运输方式：、汽运、ems邮政，申通等，款到当天发货；

服务宗旨：竭诚提供优质产品，售后服务客户满意度100%。

欢迎新老客户致电洽谈！

联系人：陈涵18768899512 0371-60395661 qq：2856778853

如果您对我们的产品价格、厂家、图片、型号有什么疑问，请联系我们获取最新的产品信息。