

雪龙瓜尔胶厂家 印度瓜尔豆胶

产品名称	雪龙瓜尔胶厂家 印度瓜尔豆胶
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	品牌:雪龙 型号:食品级 产地:印度
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

瓜尔胶生产厂家 瓜尔胶厂家 瓜尔胶价格 食品级印度瓜尔胶 雪龙瓜尔胶

我国《[食品安全国家标准食品添加剂使用标准](#)》（GB2760--2011）规定，在各类食品中瓜尔胶可按生产需要适量使用。

用于冰激凌，可赋予制品润滑和糯性的口感，并使冰激凌融化缓慢，提高产品的抗热性能。另外用瓜尔胶稳定的冰激凌可以避免冰晶的生成。在冰激凌、雪糕中瓜尔胶适宜添加量为0.2%~0.4%。如将瓜尔胶与黄原胶混合，用作冰激凌的稳定剂，可使冰激凌结构更致密，细腻度和膨胀率提高。

用于即食面，瓜尔胶可使面团柔韧，切割时面条不易断裂。油炸时可避免面条吸入过多的油，使面条爽滑、不油腻，水煮不浑汤。可提高非油炸面条的弹性，防止面条在干燥过程中粘连，缩短烘干时间。瓜尔胶还广泛用于炸薯条、虾条等膨化食品，用量为0.1%~0.3%。

用于面包、糕点等使弹性增加，膨胀起发性好，蜂窝状组织均匀细密，断面不掉渣，添加量0.1%~0.5%；用于饼干使之光滑，防止油渗出，破碎率降低，口感细腻，添加量为0.1%~0.5%。

用于饮料及乳制品，有增稠、稳定作用，防止制品分层、沉淀，并使产品富有良好的滑腻口感。添加量为0.05%~0.5%。

用于罐头食品，使肉、菜表面包一层稠厚的肉汁。

在调味汁和沙拉调味品食品中是利用了瓜尔胶在低浓度下可产生高黏度的性质