

黄原胶食品级 食品添加剂公司 含量99%

产品名称	黄原胶食品级 食品添加剂公司 含量99%
公司名称	河北百味生物科技有限公司
价格	29.00/千克
规格参数	主要有效成分:黄原胶 级别:食品级 品牌:河北百味
公司地址	中国 河北 邯郸市丛台区 中华北大街25号
联系电话	86-03107172222 13111333388

产品详情

【简介】

黄原胶又称黄胶、汉生胶，黄单胞多糖，是一种由假黄单胞菌属发酵产生的单胞多糖，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，切断1，6-糖苷键，打开支链后，在按1，4-键合成直链组成的一种酸性胞外杂多糖。1952年由美国农业部伊利诺斯州皮奥里尔北部研究所分离得到的甘蓝黑腐病黄单胞菌，并使甘蓝提取物转化为水溶性的酸性胞外杂多糖而得到。

【特点】

- 1、悬浮性和乳化性
- 2、良好的水溶性
- 3、增稠性
- 4、假塑性
- 5、对热的稳定性
- 6、对酸碱的稳定性
- 7、对盐的稳定性
- 8、对酶解反应的稳定性

【应用添加量】

使用产品	用量(%)	效用
果汁饮料	0.1-0.3	增稠悬浮作用、口感滑爽、风味自然
冰淇淋	0.1-0.3	多微孔、无冰凌、缩短老化时间、使产品组织细腻
冷冻甜食	0.1-0.2	结合水、产生稠度及细腻度、防脱水
烘焙食品	0.5-1.5	果馅成型、适用于各种馅料
胶凝体	0.5-1.5	甜食凝胶、调味、果冻成型
软饮料	0.01-0.3	悬浮剂、助泡剂、不分层、增稠度
色拉调味	0.1-0.3	利于成型、防止析水
方便面	0.2-0.3	增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗、保持水份
香肠	0.2-0.3	利于成型、改善灌肠、保持水份与油性
肉罐头	0.1-0.2	便于调料、使汤冻化
干酪	0.2-0.5	加速凝孔、防脱水收缩
医药、化妆	0.2-1.0	定型剂、悬浮剂、保湿剂、具有增稠、附着、润滑作用
牙膏	0.4-0.6	易于牙膏膏体成型、提高牙膏附刷性能、分散性好、口感滑爽
宠物罐头	0.1-0.3	使碎肉易于凝固成型
鱼虾饲料	0.5-2.0	粘合剂，使用于鱼虾幼苗饲料，鱼药
石油业	0.2-0.4	具有良好的流变形，是最优质的钻井泥浆稳定剂
农药	0.1-0.3	适用于农药胶悬剂及各种水剂，具有良好的稳定性

【储存环境】

以上是该产品的简单介绍,欢迎您的来电咨询,或加qq2856813273 !