

## 供应瓜尔胶 粘度：6000 食品增稠剂

产品名称	供应瓜尔胶 粘度：6000 食品增稠剂
公司名称	武汉超时代电商有限公司
价格	13.00/千克
规格参数	含量:99% 外观:白色粉状 包装:25KG/复合编织袋
公司地址	湖北省武汉市武昌区中山路426号3-6层（注册地址）
联系电话	17282536078 17282536078

## 产品详情

### 基本信息

产品名称：瓜尔胶

中文别名：瓜尔豆胶

英文名称：Guar gum

CAS：9000-30-0

分子式：C<sub>10</sub>H<sub>14</sub>N<sub>5</sub>Na<sub>2</sub>O<sub>12</sub>P<sub>3</sub>

分子量：535.145283

标准：国标

成份：瓜尔胶

类别：食品

行业：食品

领域：增稠剂

下延产品：冷冻食品

## 质量标准

含量：99%

粘度：6000

## 理化属性

外观：白色粉状。接近无臭。能分散在热或冷的水中形成粘稠液

## 包装

包装：25KG/复合编织袋

## 运用

- 1、防冰渣产生，增加冻化稳定性。
- 2、瓜尔胶是目前高效的增稠剂。在同样情况下，它比其他树胶的粘度高得多，因此，在食品工业中利用潜力很大，但瓜尔胶的稀溶带有点豆味，可以用蒸汽处理的方法除去它。
- 3、在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜、冰片中起稳定剂作用，防\*冰晶产生，起着增稠、乳化作用。
- 4、在面制品如面条、挂面、方便面、粉条中起到防粘结、保水、增筋。
- 5、在饮料如花生奶、杏仁奶、核桃奶、粒粒橙、果汁、果茶、各种固体饮料及八宝粥中起到增稠持水和稳定剂作用。
- 6、在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。
- 7、在肉制品中，如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起到粘结、爽口和增大体积作用。

## 用法用量

用法用量：最大允许使用量（g/kg）1.0