

梅花/阜丰/中轩 食品级黄原胶供应 食品增稠剂

产品名称	梅花/阜丰/中轩 食品级黄原胶供应 食品增稠剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	20.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

一、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,

黄原胶是由糖类经黄单胞杆菌发酵,产生的胞外微生物多糖。由于它的大分子特殊结构和胶体特性,而具有多种功能,可作为乳化剂、稳定剂、凝胶增稠剂、浸润剂、膜成型剂等,广泛应用于国民经济各领域。

二、性状

黄原胶为浅黄色至白色可流动粉末,稍带臭味。易溶于冷、热水中,溶液中性,耐冻结和解冻,不溶于乙醇。遇水分散、乳化变成稳定的亲水性粘稠胶体

三、用途

在工业中用作多种目的的稳定剂、稠化剂和加工铺助剂,包括制作罐装和瓶装食品、面包房食品、奶制品、冷冻食品、色拉调味品、饮料、酿造、糖果、糕点花色配品等。制作食品时,易于流动,易于倒出倒入,易于管道化,减少能源消耗

黄原胶用量:

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

酱油、蚝油 0.05-0.1 耐盐性好、增加稠度、适用于做调味汁、增强挂壁性及附着性

冷冻甜食 0.1-0.2 结合水、产生稠度及细腻度、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 加速凝乳、水收缩

蛋糕 0.1-0.3 增加微孔、松软、延长货架寿命

面包 0.1-0.2 松软、最适用于含粗纤维的黑面包

脱水食品 0.2-0.4 加快复原速度、保持色泽味道

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

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。

