

# 决明子胶 食品级增稠稳定悬浮剂 食用烘焙

产品名称	决明子胶 食品级增稠稳定悬浮剂 食用烘焙
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	85.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 有效物质含量:98
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、决明子胶简介:

性状 决明子胶是一种淡黄色的粉末,几乎无臭无味。精制品为灰白色粉末,无臭无味。具有与槐豆胶相同的性质。决明子胶的特点就是其水溶液的黏度较低。可溶于热水,冷却后,可形成凝胶。在冷水中只会润涨,不溶于乙醇和油脂

### 二、决明子胶性状:

淡黄色的粉末

### 三、决明子胶用途:

增稠剂是一种流变助剂,不仅可以使涂料增稠,防止施工中出现流挂现象,而且能赋予涂料优异的机械性能和贮存稳定性。对于黏度较低的水性涂料来说,是非常重要的—类助剂。

有水性和油性之分。尤其是水相增稠剂应用更为普遍。增稠剂实质上是一种流变助剂,加入增稠剂后能调节流变性,使胶黏剂和密封剂增稠,防止填料沉淀,赋予良好的物理机械稳定性,控制施工过程的流变性(施胶时不流挂、不滴淌、不飞液),还能起着。

特别对于胶黏剂和密封剂的制造、储存、使用都很重要,能够改进和调节黏度,获得稳定、防沉、减渗、防淌、触变等性能。

食品级的增稠剂-素肉粉是一种水相增稠剂,同时它也是一种油相增稠剂,也就是说,它遇水可以大量的吸水,吸水30倍时可以形成凝胶,吸水50-100倍时,可以成糊状、吸水100-200倍时,可以使水体及含蛋白、油脂的体系形成浓郁感,质感强烈。素肉粉是由海洋藻类及陆生植物魔芋提取,藻类在生长的过程中会通过光合作用,将海里的二氧化碳吸收,对环境有好处,在食品中添加素肉粉,也是一种爱地球、绿色环保的生存方式。

#### 四、决明子胶功效:

(1)面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率,改善口感和风味。用量0.05。(2)水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等,强化组织,保持新鲜味,增强味感(3)调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油,增稠剂及稳定剂。(4)果汁、酒类等,分散剂。(5)冰淇淋、卡拉蜜尔糖,改善味感及稳定性。