

普鲁兰多糖的食品级价格 增稠添加剂

产品名称	普鲁兰多糖的食品级价格 增稠添加剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	140.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 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

普鲁兰多糖是一种由出芽短梗霉发酵所产生的类似葡聚糖、黄原胶的胞外水溶性粘质多糖,是一种水溶性粘质多糖,成品为白色颗粒状固体。它是1938年由R.Bauer发现的一种特殊的微生物多糖。该多糖是由 α -1,4糖苷键连接的麦芽三糖重复单位经 α -1,6糖苷键聚合而成的直链状多糖,分子量一般在 $4.8 \times 10^5 \sim 2.2 \times 10^6$ 之间(商品普鲁兰多糖平均分子量 2×10^5 ,大约由480个麦芽三糖组成)。

性状:白色至微黄色粉末,普鲁兰多糖的成膜性、阻气性、可塑性、粘性均较强,并且具有易溶于水、无色无味等优良特性

普鲁兰多糖的特性:结构上富有弹性,溶解度比较大。

普鲁兰多糖是一种由出芽短梗霉发酵所产生的类似葡聚糖、黄原胶的胞外水溶性粘质多糖,它是1938年由R.Bauer发现的一种特殊的微生物多糖。该多糖是由 α -1,4糖苷键连接的麦芽三糖重复单位经 α -1,6糖苷键聚合而成的直链状多糖,分子量一般在 $4.8 \times 10^5 \sim 2.2 \times 10^6$ 之间(商品普鲁兰多糖平均分子量 2×10^5 ,大约由480个麦芽三糖组成)。该多糖有两个重要的特性:结构上富有弹性,溶解度比较大。普鲁兰多糖的成膜性、阻气性、可塑性、粘性均较强,并且具有易溶于水、无色无味等优良特性,已广泛应用于医药、食品、轻工、化工和石油等领域。2006年5月19日,国家卫生部发布了第8号公告,普鲁兰多糖为新增四种食品添加剂产品之一,可在糖果、巧克力包衣、膜片、复合调味料和果蔬汁饮料中用作被膜剂和增稠剂。

普鲁兰 (pullulan) 通常称为普鲁兰胶或普鲁兰多糖 , 是一种水溶性的无味、无毒、可食用chuntianran高分子多糖 , 外观为纯白色粉末。

普鲁兰胶作为美国及欧盟药典批准的药用辅料，广泛应用在食品、医药、化妆品等领域，在美国通过了GRAS认证，中国2006年将普鲁兰胶纳入《GB2760》，2010年收录入《国际化妆品原料标准中文名称目录》。

1.产品性能 低热值、低消化吸收性；耐热、耐盐、耐酸碱、热稳定性好；可塑性、润滑性、附着性、粘附性强，覆膜和成膜性能尤其突出且隔气性强，还可改善物性保持水分等，并具有使双歧杆菌增殖和改善便秘的作用。

2.安全性能 普鲁兰多糖chuntianran植物源，不含转基因生物体，不会引起任何生物学毒性和异常状态，符合国际穆斯林、犹太教和素食协会的要求，可以安全地用于食品及药品。

3.食品应用 可作为被膜剂、增稠剂、保鲜剂、成型剂、品质改良剂、乳化剂使用。

食品名称/分类

使用量 (g/kg)

胶基糖果

50.0

乳脂糖果

50.0

凝胶糖果

50.0

糖果和巧克力制品包衣

50.0

预制水产品

30.0

复合调味料

50.0

蛋白型固体饮料

50.0

果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）

3.0（浓浆按稀释倍数增加使用量）

其他（jinxian膜片）

按生产需要适量使用