

吉业升化工 现货供应 羟丙基瓜尔胶 食品添加剂 可拆零

产品名称	吉业升化工 现货供应 羟丙基瓜尔胶 食品添加剂 可拆零
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	5.00/千克
规格参数	产品级别:工业级 最小起订量:1公斤 产地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室
联系电话	13545274181

产品详情

羟丙基瓜尔胶产品介绍详情

羟丙基瓜尔胶

产品简介

中文名 羟丙基瓜尔胶：外文名：Guar gum

羟丙基瓜尔胶为白色至浅黄褐色自由流动的粉末，接近无臭，能分散在热或冷的水中形成黏稠液，1%水溶液的黏度约3000mPa·S，添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。分散于冷水中约2h后呈现很强黏度，以后黏度逐渐增大，24h达到高点；黏稠力为淀粉糊的5~8倍，加热则迅速达到高黏度；水溶液为中性，pH6~8黏度高，pH10以上则迅速降低；pH6.0~3.5范围内随pH降低，黏度亦降低；pH3.5以下黏度又增大。

也称古耳胶、瓜尔胶或胍胶，英文名字Guar gum

瓜尔豆胶系由瓜尔豆的种子去皮去胚芽后的胚乳部分经清理、干燥粉碎后加水、再进行加压水解后用20%乙醇沉淀，离心分离后干燥、粉碎而得。

包装贮运 :25kg/袋作用

1、在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜、冰片中起稳定剂作用，防止冰晶产生，起着增稠、乳化作用。

如冰淇淋、冰乳、冰果脯、果汁冻、乳酸奶等当中，单独使用或与其它水溶性胶体，淀粉，CMC，刺槐

豆胶和海藻酸钠等复配使用。可以使凝浮粘连，抑制冰晶生成，保证结构平滑、使成品形成均匀的浮液组织，起增稠、乳化作用，改善口感

2、在面制品如面条、挂面、方便面、粉条中起到防止粘结、保水、增加筋力，保持品质的优良作用，而且延长上货架时间。

3、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，并改善口感作用。瓜尔豆胶是通过糖苷键结合的胶体多糖，并且无臭无味，能分散在热水或冷水中形成粘稠液，用于饮料中有增稠和稳定作用，可防止制品分层、沉淀，并使产品富有良好的滑腻口感，添加量为0.05—0.5%

4、在乳制品如果奶、酸奶中起到稳定剂作用，并起到增稠、乳化，改善口感的作用。

5、在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。