

# 羟丙基瓜尔胶 生产厂家 食品添加剂

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 羟丙基瓜尔胶 生产厂家 食品添加剂            |
| 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 | 品牌:吉业升<br>型号:工业级<br>品级:优等品   |
| 公司地址 | 武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88 |
| 联系电话 | 18040559409 18040559409      |

## 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Guargum

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。