

## 田菁胶 108-38-3 食品增稠剂

产品名称	田菁胶 108-38-3 食品增稠剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 型号:工业级 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

田菁胶

别名：豆胶、咸菁胶

英文：Tian Qing plastic

CAS 108-38-3

粘度：> 1800mpa.s

用途：主要用于冰淇淋，蛋糕预混合粉，方便面，调味料，饮料及果冻等。

田菁胶和瓜尔胶一样，具有许多独特的性能。首先，它水溶性好，能在常温下分散于冷水中，吸收很多倍于本身体积的水而溶胀和产生水合作用，化学工业上常利用这一特性作各种增稠剂；其次，它具有交联性能。在一定浓度的水溶液中它能与络合剂中过渡金属离子交联，形成具有网状结构的高粘弹性冻胶，粘度可比原胶液提高10 - 50倍。此外，它还具有絮凝和沉降作用。利用这一性能可处理污水和进行多种矿物的水浮选。

制法：将豆科植物田菁（S.cannabina Pers）种子的胚乳经粉碎过筛而成

包装：25公斤袋。性质：白色至微黄色粉末，无臭，溶于水，不溶于乙醇等有机溶剂。常温下，它能分散于冷水中，形成粘度很高的水溶胶溶液，其粘度一般比天然植物胶、海藻酸钠、淀粉高5~10倍。pH6~11范围内是稳定的，pH7.0时粘度最高，pH3.5时粘度最低。田菁胶溶液属于假塑性非牛顿流体，其粘度随剪切率的增加而明显降低，显示出良好剪切稀释性能。能与络合物中的过渡金属离子形成具有三维网状结构的高粘度弹性胶冻，其粘度比原胶液高10~50倍，具良好的抗盐性能。

