

黄原胶食品级食用增稠剂 稳定剂 悬浮剂汉生胶

产品名称	黄原胶食品级食用增稠剂 稳定剂 悬浮剂汉生胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	20.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 有效物质含量: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

尊敬的客户：

江苏东聚生物科技有限公司荣幸为您介绍我们的黄原胶食品级食用增稠剂、稳定剂和悬浮剂——汉生胶。汉生胶是一种高品质的食品级增稠剂，其有效物质含量高达99%，价格仅为20元/千克。本文将从多个角度为您详细描述我们的产品，并加入可能被忽略的细节和知识，帮助您了解并购买汉生胶。

中文名:黄原胶

目数:80目

粘度:1500左右

外文名:Xanthan gum

别名:汉生胶;

黄胶化学式:C₃₅H₄₉O₂₉

CAS号:11138-66-2

EINECS号:234-394-2

浅黄色至白色可流动粉末,稍带臭味。易溶于冷、热水中,溶液中性,耐冻结和解冻,不溶于乙醇。遇水分散

、乳化变成稳定的亲水性粘稠胶体。由于它的大分子特殊结构和胶体特性,而具有多种功能,可作为乳化剂、稳定剂、凝胶增稠剂、浸润剂、膜成型剂等,广泛应用于国民经济各领域。

根据食品添加剂使用卫生标准(GB2760-1996)中规定:黄原胶可用于饮料;面包、乳制品、肉制品、果酱、果冻、花色酱汁,面条、糕点、饼干、起酥油、速溶咖啡、鱼制品、雪糕、冰棍、冰淇淋。黄原胶在食品工业中是理想的增稠剂、乳化剂和成型剂,用途多。

黄原胶作为蛋糕的品质改良剂,可以增大蛋糕的体积,改善蛋糕的结构,使蛋糕的空隙大小均匀,富有弹性,延长蛋糕的货架保质期。奶油制品、乳制品中添加少量黄原胶,可使产品结构坚实、益切片,更易于香味释放,口感细腻清爽。加入啤酒中可使其产泡效果。黄原胶还用于罐头、火腿肠、饼干、点心、方便面、果冻和肉制品等食品中。

，让我们来看一下汉生胶的级别。作为食品级产品，汉生胶经过严格的检验和审批，符合国家相关标准和要求。我们的产品经过多道工艺提炼，确保无任何有害物质的残留，安全可靠。作为一家注重质量的公司，我们始终以客户的健康为首要考虑，因此我们的汉生胶可以放心使用于食品行业中。

，汉生胶具有良好的增稠效果。增稠剂是许多食品和饮料生产过程中必不可少的一种辅助物质。汉生胶能够使液体变得更加浓稠，并且具有出色的保水性能，能够有效防止食品中水分的流失，提升食品的质地和口感。无论是牛奶、酱料、果酱还是冰淇淋，汉生胶都能帮助您达到理想的增稠效果。

此外，汉生胶还能作为稳定剂发挥重要作用。稳定剂是维持食品结构稳定的关键之一，能够防止食品中的成分相互分离和沉淀。由于其出色的黏度和黏附性，汉生胶可以扩大和增加食品的内部结构，使得食品更加均匀平稳，在贮存和运输过程中不易出现质量问题。我们的汉生胶在这方面表现youxiu，能够为您提供可靠的稳定效果。

最后，让我们来看一下汉生胶的悬浮剂特性。悬浮剂被广泛应用于食品和饮料领域，用于将颗粒状物质悬浮于液体之中，保持其分散状态。汉生胶的粘度和黏稠度能够有效固定和包裹颗粒，使其均匀悬浮于液体中，防止颗粒沉降和结块。无论是蛋糕中的水果颗粒、奶茶中的珍珠还是果冻中的果肉，汉生胶都能给您带来理想的悬浮效果。

综上所述，江苏东聚生物科技有限公司的汉生胶是一种高品质的食品级食用增稠剂、稳定剂和悬浮剂。其级别为食品级，经过严格检验和检测，安全可靠。汉生胶的有效物质含量高达99%，可以满足您对增稠性、稳定性和悬浮性的需求。我们坚持以优质的产品和贴心的服务来回报客户的信任和支持，期待为您提供最优质的汉生胶产品。