

阿拉伯胶用途用量，阿拉伯胶使用方法及含量

产品名称	阿拉伯胶用途用量，阿拉伯胶使用方法及含量
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	70.00/千克
规格参数	品牌:国产 型号:食品级 产品规格:1*25
公司地址	河南省郑州市航海西路化工城
联系电话	0371-67868581 18638939250

产品详情

阿拉伯胶（e414，也称为阿拉伯树胶）有着复杂的分子结构，主要包括有树胶醛糖、半乳糖、葡萄糖醛酸等。是一种天然植物胶，取自一种名为acacia的树，由树的汁液凝结而成。品质良好的阿拉伯胶颜色呈琥珀色，且颗粒大而圆，主要产于非洲。目前也有经过精制过程而得的粉末状阿拉伯胶，使用上更为方便。

是一种安全无害的增稠剂，并在空气中自然凝固而成的树胶。为淡黄色的块或阿拉伯胶

白色粉末，是分子量为22-30万的高分子电解质，加水则缓慢地溶解成浓厚无味的粘稠剂，经过一些时间则粘度减低。阿拉伯胶性状:浅白色至淡黄褐色半透明块状，或为白色至橙棕色粒状或粉末。无臭，无味。在水中可逐渐溶解成呈酸性的粘稠状液体，不溶于乙醇。用途:增稠剂；稳定剂；乳化剂；涂釉剂。阿拉伯胶限量：各类食品，gmp。青刀豆和黄刀豆、甜玉米、蘑菇、芦笋、青豌豆等罐头10（产品中含奶油或其他油脂者）；干酪8；酸黄瓜500；胡萝卜罐头10；稀奶油5；冷饮10。阿拉伯胶含量：98%

阿拉伯胶曾经是食品工业中用途广及用量大的水溶胶，目前的全世界年需要量仍保持在大约4-5万吨。阿拉伯胶具有良好的乳化特性，特别适合于水包油型乳化体系，广泛用于乳化香精中作乳化稳定剂；它还具有良好的成膜特性；做为微胶囊成膜剂用于将香精油或其它液体原料转换成粉末形式，可以延长风味品质并防止氧化，也用作烘焙制品的香精载体。阿拉伯胶能阻碍糖晶体的形成，用于糖果中作抗结晶剂，防止晶体析，也能有效地乳化奶糖中的奶脂，避免溢出；还用于巧克力表面上光，使巧克力只溶于口，不溶于手；在可乐等碳酸饮料中阿拉伯胶用于乳化、分散香精油和油溶性色素，避免它们在储存期间精油及色素上浮而出现瓶颈处的色素圈。阿拉伯胶价格报价，阿拉伯胶产品用途，阿拉伯胶添加量，阿拉伯胶产品作用，阿拉伯胶产品报价，阿拉伯胶供应商，阿拉伯胶型号，阿拉伯胶cas号。