

公用瓜尔豆胶，高含量瓜尔豆胶，瓜尔豆胶使用方法

产品名称	公用瓜尔豆胶，高含量瓜尔豆胶，瓜尔豆胶使用方法
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	48.00/千克
规格参数	品牌:进口 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

英文名：guar gum

gb编号：(gb20.025)

瓜尔豆胶(瓜尔胶)由豆科植物瓜尔豆(cyamopsis tetragonolobus)的种子去皮去胚芽后的胚乳部分,干燥粉碎后加水,进行加压水解后用20%的乙醇沉淀，离心分离后干燥粉碎而得。主要产地是巴基斯坦和印度的干燥地带或美国的东南部。

瓜尔豆胶性状：白色至浅黄褐色自由流动的粉末。接近无臭。

瓜尔豆胶用途：增稠剂；稳定剂；乳浊液；悬浊剂；增容剂。

瓜尔豆胶限量：各类食品，gmp为限，焙烤制品0.35%；早餐谷物1.2%；干酪0.8%；乳制品1.0%；各种油脂2.0%；调味汁1.2%；果酱、果冻1.0%；牛乳制品0.6%；加工蔬菜和蔬菜汁2.0%；汤料0.8%；顶端料、甜沙司1.0%；其他食品0.5%

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

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。

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。

6、在肉制品中，如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起到粘结、爽口和增加体积作用。1、面条、方便面瓜儿胶是目前国际上为廉价而又广泛应用的亲水胶体之一。在挂面生产中，瓜尔豆胶可以说是理想的粘结剂，制面过程中添加0.2~0.6%瓜尔豆胶，可使面条表面光滑，不易断，增加面弹性，在面条干燥过程中，防止粘连，减少烘干时间，口感好，制成的面条耐煮，不断条。在方便面生产中，添加0.3%~0.5%瓜尔豆胶，一方面使面团柔韧，切割成面条时不易断裂，成型时也不易起毛边；另一方面，在油炸时阻止食油渗入，节省食油，加工后的面爽滑而不油腻，增加面条韧性，水煮不混汤。

2、肉制品 瓜尔豆胶含量：99% 瓜尔豆胶价格报价，瓜尔豆胶产品用途，瓜尔豆胶添加量

, 瓜尔豆胶产品作用, 瓜尔豆胶产品报价, 瓜尔豆胶供应商, 瓜尔豆胶型号, 瓜尔豆胶cas号。