

黄原胶，肉制品 乳制品黄原胶，使用方法

产品名称	黄原胶，肉制品 乳制品黄原胶，使用方法
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	42.00/千克
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

黄原胶: 英语：xanthangum，中文别名：汉生胶;黄单胞菌多糖;昔嘌呤树胶 cas no.：11138-66-2
分子式：c35h49o29 黄原胶性状：浅黄至淡棕色粉末，稍带臭，易溶于冷热水中，溶液中性，遇水分散，乳化变成稳定的亲水性粘稠胶体。

黄原胶用途：稳定剂；增稠剂；乳化剂；悬浮剂；泡沫增强剂。

黄原胶限量：饮料1.0；饺子类1.0；面包、乳制品、肉制品、果冻、果酱类2.0

；面条、起酥油、速容咖喱、鱼制品、冰淇淋类10.0 黄原胶是目前国际上集增稠、悬浮、乳化、稳定于一体，性能优越的生物胶。黄原胶的分子侧链末端含有丙酮酸基团的多少，对其性能有很大影响。黄原胶具有长链高分子的一般性能，但它比一般高分子含有较多的官能团，在特定条件下会显示独特性能。它在水溶液中的构象是多样的，不同条件下表现不同的特性1. 悬浮性和乳化性 黄原胶对不溶性固体和油滴具有良好的悬浮作用。黄原胶溶胶分子能形成超结合带状的螺旋共聚体，构成脆弱的类似胶的网状结构，所以能够支持固体颗粒、液滴和气泡的形态，显示出很强的乳化稳定作用和高悬浮能力。

2. 良好的水溶性 黄原胶在水中能快速溶解，有很好的水溶性。特别在冷水中也能溶解，可省去繁杂的加工过程，使用方便。但由于它有极强的亲水性，如果直接加入水小而搅拌不充分，外层吸水膨胀成胶团，会阻止水分进入里层，从而影响作用的发挥，因此必须注意正确使用。黄原胶干粉或与盐、糖等干粉辅料拌匀后缓促加入正在搅拌的水喂，制成溶液使用。

3. 增稠性

黄原胶溶液具有低浓度高粘度的特性(1%水溶液的粘度相当于明胶的100倍)，是一种高效的增稠剂。

黄原胶 含量：99%

用途

用量（%）

作用

液体饮料

0.1~0.3

增稠、混悬、提高感官质量

固体饮料

更易成型、增强口感

肉制品

0.1~0.2

嫩化、持水、增强稳定性

冷冻食品

0.1~0.2

增稠、增加细腻度、稳定食品结构

调味品

0.1~0.3

乳化、增稠、稳定

馅类食品

0.5~1.5

便于成型、增强口感

面制品

0.03~0.08