

# 亚麻籽胶，肉制品 糕点 高效调味品

产品名称	亚麻籽胶，肉制品 糕点 高效调味品
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	85.00/千克
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

亚麻籽胶又称：富兰克胶

亚麻籽胶性状：黄色结晶颗粒或白色至米黄色粉末，略有香味冰淇淋中添加稳定剂的作用在于，提高冰淇淋浆料的粘度；改善油脂以及含油脂固体微粒的分散度；防止或抑制冰晶的生长以及延缓冰渣出现的时间；改善冰淇淋的口感、内部结构和外观状态；提高冰淇淋体系的分散稳定性和抗融性。目前在冰淇淋中应用较广的稳定剂是卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔豆胶及羧甲基纤维素（cmc）。亚麻籽胶是一种新型食用胶，别名富兰克胶、胡麻胶，是以北方旱地油料作物胡麻子为原料经精选、清洗、浸提、固液分离、脱色、过滤、浓缩和干燥而得到的天然高分子复合胶，是一种以糖为主的种子胶。它不仅具有较好的保湿作用，而且具有较大的持水量，在食品工业中可以代替果胶、琼胶、阿拉伯胶、海藻胶等，用作增稠剂、粘合剂、乳化剂和发泡剂。另外亚麻籽胶的弹性较大，在性状上与瓜尔豆胶、黄原胶、魔芋胶等其他胶体完全不同，是一种粘弹性较强的胶体。由于其优良的功能特性，被广泛应用于肉制品、饮料、冰点、高档糕点、调味品等食品中，在保健品、药品、化妆品等行业也有着广阔的应用前景，作者将亚麻籽胶应用于冰淇淋中，结果表明它能较好地改善冰淇淋中，结果表明它能较好地改善冰淇淋浆料的粘度，充分乳化油脂，从而使冰淇淋口感细腻，同时提高了产品的抗融性及成品率。

用途：增稠剂

亚麻籽胶限量：冰淇淋0.3；挂面15 亚麻籽胶 含量：98%

琼脂粉价格报价，琼脂粉产品用途，琼脂粉添加量，亚麻籽胶产品作用，亚麻籽胶产品报价，亚麻籽胶供应商，亚麻籽胶型号，亚麻籽胶cas号。