

葫芦巴胶，冷冻饮品 烘烤食品 效果特点

产品名称	葫芦巴胶，冷冻饮品 烘烤食品 效果特点
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

中文名：葫芦巴胶,又名香豆子

cas登录号：28664-35-9

英文名称：4,5-dimethyl-3-hydroxy-2,5-dihydrofuran-2-one

分子式：c6h8o3

分子量：128.13

einecs：249-136-4

执行标准：fcciv/gb2005

葫芦巴胶有效物质含量: 99%

产品性状：白色至微黄色粉末

属于名贵中药材,随着科学技术的发展及加工技术的提高,葫芦巴全身是“宝”的功用愈加体现出来,其开发领域广、应用范围大、经济价值高。广泛应用于医药、化工、植物提取、保健品、食品、化妆品。

大使用量

葫芦巴胶 冷冻饮品 0.1%

葫芦巴胶 烘烤食品 0.15%

葫芦巴胶 糖果 0.2%

葫芦巴胶 面粉 0.3%

通过测定和分析浓度、剪切力、温度、pH和冻融等变化对葫芦巴胶溶液表观粘度的影响及与黄原胶等食品胶的协效性，对葫芦巴胶溶液的流变性进行了研究。研究表明：冷水溶和热水溶葫芦巴胶溶液的表观粘度都随浓度的升高而呈指数规律的上升；葫芦巴胶溶液为非牛顿流体，其剪切稀化具有瞬时恢复性；随着温度的升高，葫芦巴胶溶液的表观粘度呈半对数规律下降；且溶液具有很强的耐热性；葫芦巴胶溶液在酸性和碱性条件下较为稳定；冻融处理可使葫芦巴胶溶液的表观粘度下降；葫芦巴胶与黄原胶、海藻酸钠有一定的协效性，但其协效性较低，而与cmc却有很强的相互增效的协同效应

本产品为25kg纸板桶包装，运输过程中注意轻拿轻放。存放条件：干燥通风

葫芦巴胶产品作用，葫芦巴胶产品报价，葫芦巴胶供应商，葫芦巴胶型号，葫芦巴胶cas号。