

黄原胶 11138-66-2 用于食品石油等

产品名称	黄原胶 11138-66-2 用于食品石油等
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	26.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 型号:工业级 品级:优等品
公司地址	武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88
联系电话	18040559409 18040559409

产品详情

黄原胶

分子式： $(C_{35}H_{49}O_{29})_n$

CAS号：11138-66-26

外观：淡白色或浅米黄色粉末

包装：25公斤/袋特点用途：

- 1.粘度高：与其他多糖类溶液相比，即使是低浓度也会产生很高的粘度，1%水溶液粘度相当于明胶的100倍，从而可作为良好的增稠和稳定剂
- 2.独特的流变性，在剪切作用下，溶液的粘度会迅速下降，一旦剪切作用解除，溶液的粘度会立即恢复，这种特性赋予食品如冰淇淋、火腿肠、果汁和植物蛋白型饮料、焙烤食品以良好的口感。这种特性也使得黄原胶在石油钻井和开采中得到广泛的应用
- 3.良好的热稳定性,在较大的温度范围内（-18-130℃）保持特有的功能，是生产冷冻食品和焙烤食品的良好辅料
- 4.酸碱稳定性，其粘度基本上不受酸碱的影响，在PH值1~12范围内能保持原有特性，从而使其有广泛的应用范围
- 5.具有极强的抗氧化和抗酶解作用，即使在次氯酸钠、生物活性酶存在的条件下仍能发挥作用
- 6.具有广泛的相溶性。与瓜尔豆胶、槐豆胶混合物可产生有益的协同作用。这种结构胶在一定条件下可

产生凝胶作用

7.与高浓度盐类、糖类 共存时，仍保持稳定的增稠体系

8.对不溶性固体颗粒和油滴具有良好的悬浮性

9.微波稳定性。已经形成的稳定体系，即使在微波炉中冻结—解冻都对其性能不会产生影响