

黄原胶生产

产品名称	黄原胶生产
公司名称	郑州龙生化工产品有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	品牌:龙生化工 型号:食品级
公司地址	郑州市南三环与连云路交叉口橄榄城
联系电话	0371-53751633 13673653375

产品详情

黄原胶又称黄胶、汉生胶，淡白色或浅米黄色粉末，由甘蓝黑腐病野油菜黄单胞菌以碳水化合物为主要原料，经好氧发酵生物工程技术产生的。作为增稠剂用于果汁饮料，可悬浮果肉，增强口感；用于沙司、色拉、沙拉酱，可提供易倾注性和良好的粘附性；用于烘焙食品，增加蜂窝气泡含量，提高持水性能，增加韧性，延长保质期；用于冷冻食品，增稠及增加细腻度，稳定食品结构，多微孔，无冰凌、延长货架寿命。到目前为止，黄原胶被认为是国际上性能最优越的生物胶，被大量应用在食品、果汁、饮料、饲料、化妆、医药、陶瓷、消防、石油等行业，其市场增长潜力超过所有的亲水性胶。

黄原胶的特性：

- 1、粘度高：黄原胶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、黄原胶具有独特的流变性，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、黄原胶还具有良好的热稳定性,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、双氧水、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。

到目前为止，黄原胶被认为是国际上性能最优越的生物胶，被大量应用在食品、果汁、饮料、饲料、化妆、医药、陶瓷、消防、石油等行业，其市场增长潜力超过所有的亲水性胶。