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,即使在次氯酸纳、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一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。