

瓜尔豆胶 瓜尔豆胶 食品级

产品名称	瓜尔豆胶 瓜尔豆胶 食品级
公司名称	烟台市润隆海洋生物制品有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:瓜尔豆胶 级别:食品级 有效物质含量:100 (%)
公司地址	芝罘区黄务西里工业园
联系电话	13964555449

产品详情

主要有效成分
有效物质含量
执行标准

瓜尔豆胶
100 (%)
国标

级别
产品规格
主要用途

食品级
25公斤/包装
瓜尔豆胶，也称做古耳胶，瓜胶等，由豆科植物瓜尔豆（原产于印度西北部和巴基斯坦）的胚乳经碾磨加工而成。为大分子天然新水胶体，主要由半乳糖和甘露糖聚合而成；属于天然

瓜儿豆胶是一种为增加冰淇淋粘度，改善面质而研制出来高纯度、高粘度的植物水解胶体，只需要添加少量的瓜儿豆胶，制方便面时可得到如下改善：(1)增强方便面的弹性，增加咀嚼感。(2)防止在造面过程中面条散脱，减少浪费。(3)在炸面过程中，在面条表面形成一层薄膜，减少油份的渗透和吸收，降低生产成本。(4)独特的润滑作用，使整体生产程序所需的时间缩短。二．使用份量：用户需依据他们所用的生产机器，要求的弹性度及生产方法来比较使用份量。I应用于方便面：依据面粉的重量，使用0.25%-0.5%的瓜儿豆胶(每20公斤面粉，使用50-100克)。

应用于中国干质面：依据面粉的重量，使用0.15%-3% (每20公斤面粉使用30-60克)。欢迎新老朋友惠顾!