

悬浮剂生产 悬浮剂 昆山京昆油田1

产品名称	悬浮剂生产 悬浮剂 昆山京昆油田1
公司名称	昆山京昆油田化学科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市昆太路210号
联系电话	17315960119 17315960119

产品详情

瓜尔胶，又名瓜尔豆胶，是豆科植物瓜尔豆的提取物，是一种半乳甘露聚糖，悬浮剂生产，一般用作食品增稠剂。瓜尔胶，悬浮剂，英文名为“guar gum”，是从广泛种植于印巴次大陆的一种豆科植物——瓜尔豆中提取的一种高纯化天然多糖。由于其独特的分子结构特点及天然性，使其迅速成为性能的新型环保造纸助剂；同时它还被广泛应用于食品、石油、医药等领域。

昆山京昆油田化学科技有限公司公司以天然植物胶领域的研究开发和产品制造为主营业务，同时还从事液化气、房产租赁等多元经营。自“十五”以来，公司通过大力实施科技创新，人才强企战略，公司主营业务领域的规模，技术实力和产品竞争力迅速提升，目前已建有比较完整并具国内水平的植物胶研发技术平台和生产装备设施，总生产能力达25000吨，成为国内目前知名的瓜尔胶及其系列衍生物的专i业生产企业。

因而，瓜尔胶比刺槐豆胶更易凝固，更具有共价键融合活性。除开这种，瓜尔胶的成本费仅有刺槐豆胶的一半。瓜胶网盘直链上没有非极性官能团，绝大多数伯羟仲羟在两侧，而半乳糖碳键上没有遮住活性醇羟基。因而瓜尔胶有较大的共价键融合总面积，当与化学纤维融合时，共价键的融合间距短，结合性大。

瓜尔胶就分子结构来说是一种非离子多糖，悬浮剂厂家，它以聚甘露糖为分子主链，D-吡喃甘露糖单元之间以（1-4）苷键连接。而D-吡喃半乳糖则以（1-6）键连接在聚甘露糖主链上。瓜尔胶中甘露糖与半乳糖单元之摩尔比为2 1，即每隔一甘露糖单元连接着一个半乳糖分支。文献中报道，瓜尔胶的分子量在220000左右。瓜尔胶分子的大特点也即大优点便是与纤维素结构非常相似，这种相似性使它对纤维素有很强的亲和性，称之为直接性（substantivity）。

悬浮剂生产-悬浮剂-昆山京昆油田1由昆山京昆油田化学科技有限公司提供。昆山京昆油田化学科技有限公司在化工产品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，京昆化学一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：江经理。