厂家直销刺槐豆胶 诚信经营 信誉

产品名称	厂家直销刺槐豆胶 诚信经营 信誉
公司名称	上海蒙究实业有限公司
价格	185.00/公斤
规格参数	品牌:进口 型号:食品级 工业级:医药级
公司地址	上海市金山区石化卫清西路1391号第12幢3410室
联系电话	13917028007

产品详情

上海蒙究实业有限公司优质生产商，刺槐豆胶厂家电话，刺槐豆胶cas号，刺槐豆胶的粘度，刺槐豆胶的价格，刺槐豆胶的作用，刺槐豆胶总代理，刺槐豆胶厂家最新报价。

型号： ro-80 粘性: 3,700cps英文名字：locust bean gumcas：9000-40-2

又称：角豆胶 洋槐豆胶 槐豆胶 长角豆胶

性状：白色至微黄色粉末，无臭或带微臭，无色，无味的植物胚乳精制多糖，主要含有甘露糖及半乳搪，分子量大约为30万道尔顿，是极为良好的增稠稳定剂。其最重要的特点是它与琼脂、丹麦琼脂、卡拉胶及黄原胶等亲水胶体有良好的凝胶协同效应，可使复合后的用量水平很低并改善凝胶组织结构。能分散于热或冷的水中形成溶胶

用途：增稠剂 稳定剂;乳化剂；胶凝剂；用于果酱果冻和奶油干酪，可改善抹性能。

限量：雪糕 冰棍 果冻 果酱 冰淇淋5.0g/kg

概述：刺槐豆胶也称槐豆胶，是由产于地中海一带的刺槐树种子加工而成的植物子胶。为白色或微黄色粉末，无臭或稍带臭味。在食品工业中主要作增稠剂、乳化剂和稳定剂。

刺槐豆胶的结构是一种以半乳糖和甘露糖残基为结构单元的多糖化合物。

应用：在食品工业上，槐豆胶常与其他食用胶复配用作增稠剂、持水剂、黏合剂及胶凝剂等。用它与卡拉胶复配可形成弹性果冻，而单独使用卡拉胶则只能获得脆性果冻。用它与琼脂复配可显著提高凝胶的破裂强度。与海藻胶与氯化钾复配广泛用作罐头食品的复合胶凝剂。与卡拉胶、ｃｍｃ复配是良好的冰淇淋稳定剂。还可用于乳制品及冷冻乳制品甜食中作持水剂，以增进口感及防止冰晶形成。

精制级洋槐豆胶溶液具有良好的透明度。普通洋槐豆胶在冷水中只有部分溶解，加热至85度保持10分钟

以上才能充分水化，使冷却后达到最大粘度。

1.刺槐豆胶与卡拉胶复配可形成弹性果冻，而单独使用卡拉胶则只能获得脆性果冻。

2.刺槐豆胶海藻胶与氯化钾复配广泛用作宠物罐头中的复合胶凝剂。

3.刺槐豆胶/卡拉胶/cmc的复合是良好的冰淇淋稳定剂，用量0.1-0.2%。

4.刺槐豆胶还用在奶制品及冷冻奶制品甜食中充当持水剂，增进口感以及防止冰晶形成；

5.用于奶酪生产可加快奶酪的絮凝作用，增加产量并增进涂布效果 (用量为0.2-0.6%)；

6.用于肉制品、西式香肠等加工中改善持水性能以及改进肉食的组织结构和冷冻/熔化稳定性；

7. 用于膨化食品，在挤压加工时赋予润滑作用，并且能增加产量和延长货架时间；

8.用于面制品以控制面团的吸水效果，改进面团特性及品质，延长老化时间。
上海蒙究实业有限公司诚信经营，欢迎新老客户致电洽谈！
联系人：周丽 021-61720900/60536060 13917028007/13917026856
qq：1317125719 旺旺：mengjiu2015/快乐小天使zsl