

食品剂 出芽短梗孢糖/茁霉多糖/普鲁兰糖/普鲁兰多糖

产品名称	食品剂 出芽短梗孢糖/茁霉多糖/普鲁兰糖/普鲁兰多糖
公司名称	郑州塔伯商贸有限公司
价格	面议
规格参数	主要有效成分:出芽短梗孢糖 级别:食品级 品牌:进口
公司地址	郑州市金水区庙李镇西史赵村G1区1号楼402号房
联系电话	18703676605

产品详情

出芽短梗孢糖 普鲁兰糖 茁霉多糖

普鲁兰多糖英文名称:pulullan含量：99%产地：日本标准：食品级

cas:9057-02-7分子式:(c37h62o30)n性状：白色至淡黄色结晶性粉末。无臭无味。易溶于水、二甲基甲酰胺，不产生胶凝作用，溶液粘稠稳定，呈中性，不溶于醇、醚、油类。具有非常优良的耐盐、耐酸、耐热、奶ph变化的增稠作用。造模性强，其水溶液在金属板上干燥后形成的薄膜，对氧、氮的阻气性强。易形成水溶性的可食薄膜。与其他水溶性高分子物质的相容性良好。用途：增稠剂、稳定剂、被膜剂、品质改良剂。一般常与卡拉胶、槐豆角等合用，用量0.15%~0.5%。可直接添加于食品以简化制造过程，防止老化，赋予光泽，置换食品中一部分淀粉质原料，制造低热量食品。亦可采取喷雾或浸渍方式形成被膜，防止氧化。其薄膜制品可用作低温下稳定的透明可食性防氧化包装材料。

普鲁兰糖的特性 普鲁兰糖是无色，无味无臭的高分子物质，性质可以表现为以下几个方面。一，无毒性，安全性无论是急性，亚急性和慢性实验，变异源性实验都表明，普鲁兰糖不引起任何生物学毒性和异常状态，用于食品和医药工业安全可靠。二，耐盐性任何浓度的盐分含量均不影响普鲁兰溶液的粘度。因此，用作食品添加剂时不因食盐的存在而变化。三，耐酸碱性普鲁兰糖是中性多糖，其粘度在常温下受ph3以下的水解而粘度降低。四，粘度普鲁兰糖是线性状结构，因此它的粘度远低于其它多糖，普鲁兰糖溶液粘度随平均分子量而增加，也随浓度而增大。但比起其它高分子物质的粘度的增加要小并且它的粘度的热稳定性较好。五，可塑性普鲁兰糖的可塑性强，可以用来制模，任意造型。它的成型物不需要添加增塑性和稳定性。六，薄膜型普鲁兰糖直接支撑薄膜，或在物体表面涂抹或喷雾涂层均可成为紧贴物体的薄膜，普鲁兰糖薄膜的最特殊的性质是比其他高

分子薄膜的透气性能低，氧，氮，二氧化碳等几乎完全不能通过。薄膜还具有较大的透湿性。5%的普鲁兰糖和5%的甘油，所形成的膜具有较高的阻气性和拉伸强度。

普鲁兰糖的应用一，普鲁兰糖根据不同处理工艺的用途如下：1，培养液除菌脱色，脱盐物作为医药原料及其加工产品。2，培养液除菌，脱色物作为食品工业基础原料。3，培养原液或浓缩物为凝集剂，分散剂。二，普鲁兰糖根据其性质的用途如下：1，医药行业，化妆品的填充料和粘结成型剂。2，食品品质的改良剂和增稠剂。3，用于防止氧化水溶性的包装材料。4，主食，糕点的低热能食品原料。

本产品的主要有效成分是出芽短梗孢糖，级别是食品级，品牌是进口，有效物质含量是99（%），产品规格是25kg*1，执行标准是进口，主要用途是增稠剂、稳定剂、被膜剂、品质改良剂，CAS是9057-02-7