

# 进口原粉瓜尔豆胶 增稠剂食品级瓜尔豆胶

产品名称	进口原粉瓜尔豆胶 增稠剂食品级瓜尔豆胶
公司名称	郑州天佳化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	主要有效成分:瓜尔豆胶 级别:食品级 品牌:雪龙
公司地址	郑州市二七区大学路14号1号楼5层东半部502房
联系电话	15638435167

## 产品详情

主要成分是分子量为5万-80万的配糖键结合的半乳糖甘露聚糖、即由半乳糖和甘露糖(1:2)组成的高分子量水解胶体多糖类。白色至淡黄褐色粉末。能分散在热或冷水中形成粘稠液。1%水溶液粘度约为4-5pa·s，为天然胶中粘度最高者。添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。水溶液为中性，粘度随pH值的变化而变化，pH值6~8粘度最高，pH10以上则迅速降低，pH6~3.5内随pH值降低。pH3.5以下粘度又增大。瓜尔豆胶在食品工业中的应用:

- 1、在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜、冰片中起优良稳定剂作用，防止冰晶产生，起着增稠、乳化作用。
- 2、在面制品如面条、挂面、方便面、粉条中起到防止粘结、保水、增加筋力，保持品质的优良作用，而且延长上货架时间。
- 3、在饮料如花生奶、杏仁奶、核桃奶、粒粒橙、果汁、果茶、各种固体饮料及八宝粥中起到增稠持水和稳定剂作用，并改善口感作用。
- 4、在乳制品如果奶、酸奶中起到稳定剂作用，并起到增稠、乳化，改善口感的作用。
- 5、在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。
- 6、在肉制品中，如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起到粘结、爽口和增加体积作用。

本产品的主要有效成分是瓜尔豆胶，级别是食品级，品牌是雪龙，有效物质含量是99(%)，产品规格是25kg，执行标准是国标，主要用途是增稠剂，CAS是有，增稠剂是瓜尔豆胶