

食品级 工业级 增稠剂 悬浮剂 黄原胶 黄胶 汉生胶

产品名称	食品级 工业级 增稠剂 悬浮剂 黄原胶 黄胶 汉生胶
公司名称	郑州市鸿科化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	主要有效成分:黄原胶 级别:食品级 品牌:中轩
公司地址	郑州市中原区航海西路街道后河卢村
联系电话	13213074508 13733856417

产品详情

黄原胶（英语：xanthanum，音译作三仙胶），俗称玉米糖胶、汉生胶，是一种糖类（葡萄糖、蔗糖、乳糖）经由野油菜黄单孢菌（en:xanthomonascampestris）发酵产生的复合多糖体。

黄原胶通常是经由玉米淀粉所制造，由甘蓝黑腐病野油菜黄单孢菌以碳水化合物为主要原料，经好氧发酵生物工程技术，切断1,6-糖苷键，打开支链后，在按1,4-键合成直链组成的一种酸性胞外杂多糖。1952年由美国农业部伊利诺伊斯州皮奥里尔北部研究所分离得到的甘蓝黑腐病黄单孢菌，并使甘蓝提取物转化为水溶性酸性胞外杂多糖而得到。

黄原胶是白色或浅黄色的粉末，具有优良的增稠性、悬浮性、乳化性和水溶性，并具有良好的热、酸碱稳定性，所以被广泛应用

- （1）黄原胶用于焙烤食品（面包、蛋糕等）可提高焙烤食品在焙烤和贮存时期的保水性和松软性以改善焙烤食品的口感和延长货架期；
- （2）在肉制品中黄原胶起到嫩化和提高持水性的作用；
- （3）在冷冻食品中有增稠、稳定食品结构的作用；
- （4）在果酱中加入黄原胶，可以改善口感和持水性，提高产品的质量；
- （5）用于饮料可以起到增稠、悬浮作用，使口感滑爽、风味自然；
- （6）在冰激凌和乳制品中使用黄原胶（与瓜尔胶、槐豆胶复配使用），可使制品稳定；
- （7）黄原胶与卡拉胶、槐豆胶等复配也常用于果冻和糖果加工中。

于各种食品中。

本产品的主要有效成分是黄原胶，级别是食品级，品牌是中轩，有效物质含量是99（%），产品规格是25kg桶，执行标准是国标，主要用途是增稠剂