

# 黄蓍胶 CAS号：9000-65-1

产品名称	黄蓍胶 CAS号：9000-65-1
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	65.00/kg
规格参数	品牌:天宇 型号:ty 天宇:黄蓍胶
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

## 产品详情

产品说明：**黄蓍胶** cas号：9000-65-1

黄蓍胶 tragacanth gum, gum tragacanth

黄蓍胶又名黄蓍树胶粉、黄蓍胶纯粉、西黄蓍胶、西黄蓍树胶粉，来自植物astragalus gummifer labillardie的天然分泌物，精制加工后呈白色胶粉。

黄蓍胶品质符合英国药典(bp 98)，美国药典(usp xxiii)，美国食品化学法典(fcc)的规定，欧洲共同体食品添加剂标准代号为e413。

产于近东各地的豆科紫云英属植物分泌的一种胶质。在水中膨胀可变成透明冻胶(jelly)，但一部分可溶解成为胶体状，非单一物质，主要是由半乳糖醛酸(galacturonic acid)、l-岩藻糖(l-fucose)、d-木糖(d-xylose)所构成的，黄蓍酸(tragacanthic acid)和由d-半乳糖(galactose)及l-阿拉伯糖(ara-binose)聚合而构成的多糖为其主体成分，特别是后者具有复杂的分支分子结构。用作成形剂、保护胶体、乳化剂或昆虫标本的粘接剂。

一般性状: 外观：白色至奶白色细粉粒 干燥失重：<12% 粘度：600-1000厘泊 pH值(1%水溶液, 25度)：4-5 重金属：<40 ppm  
总灰分：<4.0% 黄蓍胶的性质与功能: 黄蓍胶是无色，无味可食的天然大分子，口感粘滑。黄蓍胶中一部分成分易溶于水形成真溶液；而另一部分成分(西黄蓍胶糖)则易吸水溶胀成凝胶状物质。1%的胶溶液经充分水化后呈光滑、稠厚、乳白色无粘附性的凝胶状液体。黄蓍

胶的最大特点是在低酸性( $\text{pH} < 2$ )条件下其胶特性不受影响。用于水包油乳化稳定体系时不需要添加其它表面活性剂；因黄耆胶同时具有降低表面张力的功能。耆胶有极高的溶液粘度；1%浓度的水溶液已呈假塑性流体特性(具有搅稀作用)；故有良好的管道输送优势。黄耆胶也不溶于酒精等有机溶剂和油脂，水溶液的 $\text{pH}$ 值一般在4-5之间。胶溶液对 $\text{pH}$ 值的变化相对稳定。温度对胶溶液粘度没有破坏性；受热时胶溶液粘度暂时下降，但温度降至初始值时，胶溶液粘度也回复到初始值。黄耆胶的 $\text{HLB}$ 值(亲水亲油平衡值)12。工业应用：用作增稠剂、乳化剂、悬浮剂、持水剂、成膜剂。

制药：用于鱼肝油、橙汁鱼肝油、矿物油、脂溶性维生素等的乳化稳定剂。制药粘着剂；不溶性粒子的悬浮稳定剂；用于水溶性胶状润滑剂的基质，如：用于生产避孕膏可以阻止精子的移动。

化妆品：高级化妆品的油水稳定体系，如发乳、面露等(0.4-0.8%)食品

品---酸性油水体系的乳性稳剂，如：法式、俄式色拉酱；及其它各种调料酱、酸甜酱等。使用方法：

一般先配制成一定浓度的胶溶液，放置10-20小时使胶充分水化。如果用于酸性条件，则后调 $\text{pH}$ 值。储藏：在阴凉、干燥封口条件下，可以长期保藏。包装：25kg/袋。