

# 豆胶 咸菁胶 田菁胶

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 豆胶 咸菁胶 田菁胶                    |
| 公司名称 | 郑州天宇食品配料有限公司                  |
| 价格   | 85.00/kg                      |
| 规格参数 | 品牌:天宇<br>型号:ty<br>天宇:豆胶       |
| 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：别名：豆胶、咸菁胶 性状

奶油色松散状粉末，溶于水，不溶于醇、酮、醚等有机溶剂。常温下，它能分散于冷水中，形成粘度很高的水溶胶溶液，其粘度一般比天然植物胶、海藻酸钠、淀粉高5~10倍。ph6~11范围内是稳定的，ph7.0时粘度最高，ph3.5时粘度最低。田菁胶溶液属于假塑性非牛顿流体，其粘度随剪切率的增加而明显降低，显示出良好剪切稀释性能。能与络合物中的过渡金属离子形成具有三维网状结构的高粘度弹性胶冻，其粘度比原胶液高10~50倍，具良好的抗盐性能。 使用乳化剂、稳定剂、增稠剂和胶凝剂。 使用范围及使用量：（1）我国《食品添加剂使用卫生标准》（gb 2920-1996）规定：用于植物蛋白饮料，1.0g/kg；挂面、方便面和面包，2.0g/kg；冰淇淋，5.0g/kg。

产品说明:本品来自植物 astragalus gummifer labillardie 的天然分泌物，精制加工后呈白色胶粉。 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。

外观：白色至奶白色细粉粒 干燥失重：

< 12% 粘度(1%水溶液)： 200-500, 及 600-1000 厘泊  
(按粘度分等级) ph 值(1%水溶液, 25度)：  
4-5 重金属： < 40  
ppm 总灰分： < 4.0%

包装说明：外包装:25/公斤