

罗望子胶 CAS号：977027-77-8

产品名称	罗望子胶 CAS号：977027-77-8
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	18.00/kg
规格参数	品牌:天宇 型号:ty 天宇:罗望子胶
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：罗望子胶 cas号：977027-77-8 gb12493-90

罗望子胶是豆科罗望子属植物(tamarindus indica l.) 果实中的果核胚乳部分。将罗望子果核去壳后，再将胚乳部分加工成粉末即为罗望子胶粗制品，未经精制的罗望子胶粉呈灰白色，带有强烈的罗望子水果的气味，通常约含有15-22%的蛋白质，0.7-8% 粗纤维, 4-7% 油脂, 2-3%灰分，及 65-72% 左右的多糖。其多糖主要由d-木糖、d- 半乳糖、d -葡萄糖,l- 阿拉伯糖构成。abc-20罗望子胶粉是脱去油脂的胶粉主要用做食用中的增稠剂及胶凝剂。

罗望子胶易分散于冷水，并能溶胀，但只有通过加(约需20-30 分钟)后才能达到其最大粘度，形成，并具有较好的耐盐、耐酸、耐热性能。产品性质类似于果胶，加糖后能形成有一定强度及半透明的凝胶。凝胶的形成能力约为高酯果胶的二倍,而且不象果胶那样依靠其酸度，其适宜的ph值的范围比果胶更广泛，在中性及酸性溶液中形成的凝胶比较坚实。并具有一定的耐乙醇能力。水溶液的粘稠性强，其粘度不受酸类及盐类等的影响。

用途：在食品工业上，罗望子胶主要用于生产果酱、软糖、以及与其它天然水溶胶配合使用生产不同要求的凝胶，其价格也远比果胶、卡拉胶等更为经济。也用于冰淇淋中做为稳定剂。

罗望子胶性状： 外观：灰白色细粉。干燥失重：<10%。ph值(1%水 25 度)：6.5±1.0

粘度(5% 水溶液,煮沸10 分钟后,冷却到25度测定)：5000- 6000厘泊 。重金属：(以铅计) <1 ppm。总灰分：<5% 。多 糖：>70%

罗望子胶的特性很像淀粉。它会使沙司(source)·色拉汁(dressing)·炸排辣酱·牛奶蛋糊(flour paste)·面条等在跟糖(类)共存时变成高粘度但不粘口，口感不太粘糊糊。虽然淀粉是广泛是用于加工食品方面的材料，但淀粉缺少耐酸性及耐热性，长时间后粘度下降引起分离及沉淀。罗望子胶有耐酸耐热性及不老化。将淀粉部分换用罗望子胶能稳定食品品质。

罗望子胶还能形成细腻冰结晶。多聚糖有稳定冰结晶的作用。不过按照结晶状态产生不一样口感。拿分子构造来说罗望子胶抱着多量水分子，防止水聚在一起，结果结冰后做成细细的冰结晶。和刺槐豆胶(lbg)·卡拉胶(carageenan)用在一起，冰淇淋及雪糕会变得不粘口，口感细腻。

溶解方法：

为了防止结块请溶解

以后用罗望子胶。用尽可能多水。一点一

点地加上罗望子胶，尽快速搅拌将溶液加热70-75

要是搅拌速度慢，先将罗望子胶和其他粉末比如砂糖(罗望子胶的5-10倍数量)

掺和后溶解。也可以先在液糖，山梨醇，酒精里对罗望子胶，均等分散后使用。

储存：在阴凉、干燥封口条件下保藏。

包装：25kg