阿拉伯树脂胶 CAS号：9000-01-5

产品名称	阿拉伯树脂胶 CAS号：9000-01-5
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	38.00/kg
规格参数	品牌:合欢树 型号:ty 合欢树:阿拉伯树脂胶
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

产品介绍:阿拉伯树脂胶　cas号：9000-01-5 gb12493-90

阿拉伯
胶曾经是食品
工业中用途最广及用量最大
的水溶胶，目前的全世界年需要量仍保持在大约 4~5　万吨　。　阿拉伯胶具有
良好的乳化特
性，
特别适合
于水包油型乳化体
系，广泛用于乳化香精中作乳化稳定
剂；它还具有良好的成膜特性　；做为微胶
囊成膜剂用于将香精油或其它液体原料转换成粉末形式，可以延长风味品质并防止氧化，也用作烘焙制品的香精载体。阿拉伯胶能阻碍糖晶体的形成，用于糖果中作抗结晶剂，防止晶体析，也能有效地乳化奶糖中的奶脂　，避免溢出；还用于巧克力表面
上光，使巧克力只溶于口，不溶于手；
在可乐等碳酸饮料中阿拉
伯胶用于乳化、分散香精油和油溶性色
素，避免它们在储存期间
精油及色素上浮而出现瓶颈处的色素圈；
阿拉伯胶还与植物油　及树脂等
一块用作饮料的雾浊剂以增加饮料外观的多样性。
营养学上，阿拉伯胶基本不产生热量，是良好
的水溶性膳　食纤维　，　被用于保健品糖果及饮料
。在医学上阿拉伯胶还具　有降低
血液中胆固醇的功能。阿拉伯胶也广泛用于其它　工业　。
在食品工业中的应用可归纳为　：天然乳化稳定剂，增稠剂、悬

浮剂、粘合剂、成膜剂， 上光剂 ，水溶性膳食纤维等。

阿拉伯胶在食品中应用典型

产 品 应 用	功 能	用 量
可乐型碳饮料	软饮料中乳化及稳定配方中的香精油及油溶性色素，提高二氧化碳的保持能力	0.1-.0.5%
乳化香精	乳化及稳定配方中的 精油	12-15%
微胶囊粉末香精粉状油（ 精油）	喷雾干燥生产微胶囊 中的成膜剂以防止产品氧化，延长风味保 质期； 喷雾干燥生产 油粉中的成膜剂	油含量的 1-2倍 [6]
巧克力，尖果仁	上光剂/成膜剂 (提高光泽，不溶于手，避免油脂氧化 。	用30%胶液 喷雾
糖果，奶糖； 胶姆糖；咳嗽糖 无糖糖果	用作抗结晶剂；防止蔗糖晶体析出，有效地乳化奶糖中的奶脂，避免奶脂溢出。	30-50%
烘焙制品	表面上光剂；烘焙制品的香精载体	30%
粉状果汁，可溶性肉 粉	增 稠 剂	0.1-2%
复合维生素饮料，含油溶性功能 成分饮料	乳 化 分 散 稳 定 剂	0.1-0.5%
保健饮料	可溶性膳食纤维，降低胆固醇	5-10%
啤 酒	稳 定 啤 酒 泡 沫	0.1-0.5%
人参粉片/蒜粉片	粘合剂， 上光剂	10-20%
含油酱菜	乳化分散及口感改进剂	0.5-1%

阿拉伯胶的性质：
天然阿拉伯胶块多为大小不一的泪珠状，略透明的琥珀色；精制胶粉则为白色；无味可食。阿拉伯胶干粉非常稳定可以长久储存。

溶解度： 阿拉伯胶具有高度的水中溶解性及较低的溶液
粘度，能很容易地溶于冷/ 热水，可配制成50
%
浓度
的水溶液
而仍具有流动性，这是其它亲水胶体所不具备的特点之一。但不溶于乙醇等有机溶剂 。

粘度：5% 水溶液的粘度低于5 厘泊；25% 水溶液的粘度约 80-140 厘泊(25c，2 小时后 brookfield 转子粘度计 rvf 型，转速 20rpm） 。在常温下都有可能调制出50%
浓度的胶液，阿拉伯胶是典型的“高 浓 低 粘”型胶体。
一般而言，喷雾干燥的产品比原始胶的粘度略低些 。

酸稳定性：因为阿拉伯胶结构上带有酸性基团，溶液的自然ph 值也呈弱酸性，一般在ph 4-5
(25% 浓度） 。溶液的最大粘度约在ph
5-5.5 附近，但在 ph 值在4-8
范围内变化对其阿拉伯胶性状影
响不大，具有酸环境较稳定的特性。当ph 值低于3
时，结构上酸基的离子状态趋于减少，从而使得溶解度下降，而粘度下降 。

乳化稳定性
：由于阿拉伯胶结构上带有部分蛋白物
质及结构外表的鼠李糖,
使得阿拉伯胶有非常良
好的亲水亲油性，是非常好的天然水包油型乳
化稳定剂。
但不同来源树种的阿拉伯胶其乳化稳定
效果有差别；一般规律，　鼠李糖含量高，含氮量高的胶体，其乳化稳定性能更好些。　因此 abc-4197　胶在乳化稳定方面比 abc-4638　胶更好,常用于可乐/
雪碧等基料中乳化配料中的精
油，也用于保健品饮料中乳化油溶性成分。
阿拉伯胶还具有降低溶液表面张力的功能，用于稳定啤酒泡等。

热稳定性：一般性加热胶溶液不会引起胶的性质改变　,
但长时间高温加热会使得胶体分子降解，导致乳化性能下降　。

兼容性：阿拉伯胶能与大部分天然胶和淀粉相互兼容，　在较低ph　条件下,
阿拉伯胶与明胶能形成聚凝软胶用来包裹油溶物质。