

聚葡萄糖 水溶性膳食纤维

产品名称	聚葡萄糖 水溶性膳食纤维
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	26.00/kg
规格参数	品牌:天宇 型号:ty 天宇:聚葡萄糖
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：刺槐豆胶 cas号：9000-40-2

中文别名：角豆胶； 洋槐豆胶, 槐豆胶, 长角豆胶

外观：灰色细粉粒 (98% 通过100目标准筛)

干燥失重：< 14% ph值(1%水溶液，25度)：6.5 ± 1.0

热粘度(1% 水溶液，25 度)：2700 ± 200 厘泊

总灰分：< 1% 蛋白质：< 7% 多糖：> 75%

重金属：< 20 ppm 铅 < 5 ppm 砷 < 2 ppm

卫生指标：总菌数：< 10,000个/克 霉菌：< 500个/克

酵母：< 100个/克 大肠杆菌：无 沙门氏菌：无 其它致病菌：无

刺槐豆胶的性质与功能:

无色，无味的植物胚乳精制

多糖，主要含有甘露糖及半乳糖，分子量大约为30

万道尔顿，是极为良好的增稠稳定剂。其最重要的特点是它与琼脂、丹麦琼脂、卡拉胶及黄原胶等亲水胶体有良好的凝胶协同效应，可使复合后的用量水平很低并改善凝胶组织结构。精制级洋槐豆胶溶液具有良好的透明度。普通洋槐豆胶在冷水

中只有部分溶解，加热至85度保持10

分钟以上才能充分水化，使冷却后达到最大粘度。刺槐豆胶与其它天然胶产生协同果，可大大增加其粘度、凝胶能力及强度；根据不同配比，可制成各种弹性和脆性规格的胶冻。如刺槐豆胶与黄原胶等可形

成有弹性的凝

胶，胶冻强度取决于二者比

例。普通槐豆胶在冷水中只有部分溶解，加热至85度保持10

分钟以上可以使其充分水化；大大提高

冷却后的度。充分水化的1%浓度槐豆胶其粘度可达到3000 厘泊；

也已呈非牛顿流体的假塑性流体特性，具有搅稀作用。而冷溶级刺槐豆胶则已经过特殊加热处理。刺槐

豆胶不溶于酒精等有机溶剂和油脂。ph 值 的变化在3-11

范围内对其胶溶液的性状影响均不大

。刺槐豆胶还能与其它卡拉胶，

黄原胶等等天然胶产生协同效果，可大大增加其粘度和成胶特性；根据比例不一，可制成各种弹性和脆

性规格的胶冻。刺槐豆胶的粘度与其协同效应能力无关。

在食品工业上，刺槐豆胶常与其它食用胶复配用作增稠剂、持水剂、粘合剂及胶凝剂等。用刺槐豆胶与

卡拉胶复配可形成弹性果冻，而单独使用卡拉胶则只能获得脆性果冻。刺槐豆胶海藻胶与氯化钾复配广

泛用作宠物罐头中的复合胶凝剂。刺槐豆胶/卡拉胶/cmc

的复合是良好的冰淇淋稳定剂，用量为0.1-0.2%。

刺槐豆胶还用在奶制品及冷冻奶制品甜食中充当持水剂，增进口感以及防止冰晶形成；用于奶酪生产可

加快奶酪的絮凝作用，增加产量并增进涂布效果（用量为0.2-0.6%）；

用于肉制品、西式香肠等加工中改善持水性能以及改进肉食的组织和冷冻/融化稳定性。

用于膨化食品，在挤压加工时赋予润滑作用，并且能增加产量和延长货架时间。

用于面制品以控制面团的吸水效果，改进面团特性及品质，延长老化时间。

包装：25 kg

储存条件：在正常储存条件下,封闭容器内可长期储存。