

# 食品级他拉胶 他拉胶生产厂家

产品名称	食品级他拉胶 他拉胶生产厂家
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

## 产品详情

郑州天顺食品添加剂有限公司专业销售各类增稠剂，食品级他拉胶，提供他拉胶价格，他拉胶生产厂家信息，他拉胶供应商，我们真诚的希望与广大客户携手共进，共创美好未来。欢迎前来咨询。18037793221

### 【他拉胶——简介】

他拉胶，也称刺云实胶，也可叫刺云豆胶，来源于秘鲁的灌木，由豆科的刺云实种子的胚乳（一般只含25~28%的胚乳），经研磨加工而成，加工方式与其它豆胶相似。与槐豆胶一样，他拉胶也能与琼脂、卡拉胶、黄原胶等有良好的协同作用，但形成的凝胶不如槐豆胶。由于洋槐树生长缓慢，具有类似性质的刺云豆胶近年来在国外得到较广泛的开发应用，即在槐豆胶量不足时，可用他拉胶作为替代品。在食品工业中刺云豆胶主要用作增稠剂和稳定剂。对于他拉胶建议用量为0.1-1.0%（视应用食品而定）。

### 【他拉胶——性状】

他拉胶为白色至黄白色粉末，气味无臭，溶于水，不溶于乙醇。他拉胶具有很强的吸湿性，遇水浸渍溶胀，能产生很高的粘度。25℃下，1%溶液浓度的粘度可高达45010-6500pa.s并且其粘度随浓度的增加而呈指数级增加。他拉胶含有80~84%的多糖，3~4%的蛋白质及1%的灰分。在pH值>4.5时，他拉胶的性质相当稳定。其密度为0.5-0.8克/立方厘米，在25℃时他拉胶有80%分散，而在45℃时将100%分散溶解。其水溶液不挥发，1%他拉胶冷水下溶解性好，在25℃时就具有非常好的粘度，45℃时100%溶解，形成半透明的溶液。

### 【他拉胶——用途】

- 1、他拉胶作为稳定剂，适用于酱、调味品和沙拉等。
- 2、他拉胶作为增稠剂，适用于奶油、果汁、透明饮料和乳制品。
- 3、他拉胶作为胶凝剂，适用于果酱、果冻、糖果、奶酪和罐装肉制品等。

4、他拉胶用量，冰淇淋、果冻、糖类< 2g/kg；糖果0.0037%；松蛋糕0.1%；冰淇淋0.02% ~ 0.07%；果冻1%。

【他拉胶——质量指标】

项目	指标
干燥失重 (gt-19)	15%
灰分(gt-6)	1.5%
酸不溶物(gt-1)	2%
蛋白质(n × 5.7)	3.5%
淀粉	不得检出
砷 (gt-3-2)	3mg/kg
重金属 (gt-16-2)	20mg/kg

食品级他拉胶，提供他拉胶价格，他拉胶生产厂家信息，他拉胶供应商