

# 食品级罗望子胶厂家

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 食品级罗望子胶厂家                 |
| 公司名称 | 郑州天顺食品添加剂有限公司             |
| 价格   | 45.00/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

食品级罗望子胶价格 罗望子胶用途 罗望子胶生产厂家 罗望子胶应用  
供应食品级罗望子胶 罗望子胶最新报价是由郑州天顺提供的，我们真诚的希望与广大客户共同发展，共同进步，欢迎新老顾客前来订购：18037793221，qq：1610262249.

### 【罗望子胶——简介】

罗望子胶又称为罗望子多糖(简称tsp)它是从豆科罗望子属植物种子的胚乳（又名酸角或酸梅种子）中提取分离出来的一种中性多糖类物质，易分散于冷水中，加热则形成粘状液体，罗望子胶有良好的耐热，耐酸，耐盐，耐冷冻和解冻性，具有稳定，乳化，增稠，凝结，保水，成膜的作用，其水溶液的粘稠性较强，粘度不受酸类和盐类等影响，是一种用途广泛的食用胶。

### 【罗望子胶——应用】

罗望子胶是一种多功能的食品添加剂。与其他动植物胶相比，罗望子胶具有优良的化学性质和热稳定性，在食品工业中主要有以下几方面的应用。

#### 1、罗望子胶作为增黏稳定剂

罗望子胶属于水溶性多糖，亲水性很强，当溶于水时能够与很多水分子水合，表现出黏性。虽然罗望子胶的黏度与一些半乳甘露聚糖如刺槐豆胶和瓜尔胶相比不是很高，但是将糖添加到胶液中就能提高其黏度，随着糖的浓度升高，胶液黏度迅速增大，当糖的浓度达40%~50%时，将形成凝胶。

#### 2、罗望子胶作为冰晶稳定剂

罗望子胶是一种优良的冰晶稳定剂，用作冷冻糕点的稳定剂具有以下特点：不起丝，无黏性，口中易溶性好；耐酸性好，效果稳定；形成细腻的冰晶；保形性优良；与其它稳定剂的兼容性好，表现在罗望子胶用于冰淇淋制作，充填顺利，不黏口，口感好，制作低脂冰淇淋和要求清淡、口溶性好的冰淇淋以及要求清爽的冰棍、刨冰最适宜，使用量为0.2%~1.0%。罗望子胶与其它胶并用一般没有协同增效作用，但是每一种多糖各自的优点不会互相抵消，如将罗望子胶与瓜尔胶并用于冷冻糕点时，除具有优良的保

形外，还能降低混合液的黏度，提高冰晶的稳定性，表现出清爽的口感。

### 3、罗望子胶作为胶凝剂

罗望子胶形成凝胶的机理与果胶相同，与果胶相比，对酸的要求低得多，在很宽pH范围内都能形成凝胶，含糖量较低，具有良好的冻结解冻耐性，优良的口感、弹性、保水性，可以用作胶凝剂和保水剂，如代替果胶制作优质水果果冻、低糖度果酱，利用与乙醇作用形成凝胶的特点，罗望子胶可以加工成各种风味独特的酒类果冻。

### 4、罗望子胶可以作为品质改良剂。

### 5、罗望子胶用于保健食品

罗望子胶中的多糖是葡聚木糖，它是一种理想的膳食纤维来源，可起到防治高血压的作用，另外，还可增加小肠非扰动层的厚度，减弱糖类物质的吸收，防止糖尿病的发生发展。

#### 【罗望子胶——质量指标】

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| 粘度（5%水溶液，25℃）         | 300~500mpa.s |
| 凝胶强度（果冻下陷度；26%胶，50%糖） | 2.0~26.0     |
| 砷                     | 0.0001%      |
| 重金属                   | 0.001%       |
| 蛋白质                   | 3%           |
| 脂肪                    | 1%           |
| 干燥失重                  | 7%           |
| 灼烧残渣                  | 5%           |
| 细菌总数                  | 2000个/g      |
| 大肠菌群                  | 3个/100g      |
| 致病菌                   | 不能检出         |

食品级罗望子胶 罗望子胶价格 罗望子胶生产厂家 首选郑州天顺食品添加剂。