

食品级亚麻籽胶用途

产品名称	食品级亚麻籽胶用途
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	40.00/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

食品级亚麻籽胶 亚麻籽胶价格 食品级亚麻籽胶厂家 亚麻籽胶供应 优质亚麻籽胶 我们公司一直本着互惠互利的宗旨与广大客户共同发展，共同进步，欢迎前来订购：18037793221，qq：1610262249.

【亚麻籽胶简介】：

亚麻籽胶（linseed gum），又名富兰克胶、胡麻胶。亚麻籽胶是以亚麻（*linum usitatissimum* L.）的种子或籽皮为原料，经提取、浓缩精制及干燥等加工工艺制成的粉状制品。亚麻籽胶是一种新型的食品添加剂，广泛应用于食品工业，也应用于其他工业，如制药工业等。在食品工业中它可以替代果胶、琼脂、阿拉伯胶、海藻胶等，用作增稠剂、粘合剂、稳定剂、乳化剂及发泡剂。

性

亚麻籽胶为黄色颗粒状晶体，或白色至米黄色粉末，干粉有淡淡甜香味。亚麻籽胶具有较好的溶解性能，能够缓慢的吸水形成一种具有较低粘度的分散体系，当浓度低于1~2g/l时，能够完全溶解，溶解度高于瓜尔胶和刺槐豆胶，但不及阿拉伯胶。亚麻籽胶的溶解度与浓度和温度有密切的关系，0.5%的胶溶液在15 时溶解度即达到70%，当温度达95 时溶解度可达到90%。

【亚麻籽胶的应用】

亚麻籽胶是一种极有价值用途广泛的天然高分子复合胶。亚麻籽胶在食品工业中可以替代果胶、琼脂、阿拉伯胶、海藻胶等用作增稠剂、粘合剂、稳定剂、乳化剂和发泡剂。在日化工业中，可作为高级化妆品的重要原料。在制药工业中是脂溶性药物的优良乳化剂及中西药片的粘合剂等。

在面制品中的应用

亚麻籽胶具有较高黏度、较强的水结合能力，并具有形成热可逆的冷凝胶的特性，因此亚麻籽胶在食品和非食品领域中可替代大多数的非胶凝性的亲水胶体，与其它亲水胶体相比，具有较低廉的价格。

亚麻籽胶添加到面粉中的量在0.1%~0.4%之间时，面团的筋力最好，而且面制品口感筋道、爽滑、不糊汤。添加亚麻籽胶使面团的吸水率增加，面团的形成时间和稳定时间延长，弱化度降低，使面团的稳定性更好；添加亚麻籽胶使面条烹煮后的硬度和咀嚼度提高，并具有较好的弹性和拉伸性能，面条的烹煮损失和面汤浊度降低，因而亚麻籽胶可用于面制品中以改善其食用品质。

在冰淇淋中的应用

亚麻籽胶具有较好的保湿作用和较大的持水量，能够较好地改善冰淇淋浆料的粘度，而且由于它具有良好的乳化性，能够使冰淇淋口感细腻。冰淇淋生产中加亚麻籽胶的量为0.05%，经老化凝冻后的产品膨胀率在95%以上，口感细腻、润滑、适口性好，无异味，冷冻后结构仍松软适中，冰晶极微，而且加入亚麻籽胶还能避免粗大冰晶的生成。因此亚麻籽胶可代替其他乳化剂的使用。

在肉制品中的应用

亚麻籽胶添加到肉制品中，能减少蒸煮过程中脂肪和肉类风味的损失，提高肉蛋白、肌原纤维蛋白和盐溶肉蛋白的热稳定性增强盐溶肉蛋白的凝胶强度，适用于肉制品的加工。在肉制品加工后期加入亚麻籽胶，能够增强肉制品弹性，增强复水性，消除淀粉感，增加咀嚼感。

在饮料中的应用

有些水果汁当放置时间稍长时，其中所含的细小果肉颗粒就会下沉，果汁色泽会变化，影响外观，即使经过高压均质也不例外。在果汁中加入亚麻籽胶作悬浮稳定剂能使细小果肉颗粒较长时间地均匀悬浮于果汁中，延长果汁的货架寿命。如在胡萝卜汁中应用，可以使胡萝卜汁在储藏期间较好地保持色泽和混浊稳定性，其效果比加果胶好，而且亚麻籽胶价格明显低于果胶。

在果冻中的应用

亚麻籽胶复配果冻在凝胶强度、弹性、持水性等方面都具有明显优势。亚麻籽胶用于果冻生产可很好的解决果冻生产中常见的果冻凝胶强而脆，弹性差、脱水收缩严重等缺点。亚麻籽胶在复配果冻粉中含量为25%，果冻粉用量为0.8%时，所制得的果冻凝胶强度、粘弹性、透明性、持水性等性质最协调，果冻口感最佳。