

瓜尔豆胶 瓜尔豆胶 食品级

产品名称	瓜尔豆胶 瓜尔豆胶 食品级
公司名称	历城区天祥化工经营部
价格	12.00/公斤
规格参数	主要有效成分:瓜尔豆胶 级别:食品级 品牌:天祥
公司地址	济南市历城区佳园化工市场北区A5-30号
联系电话	86 0531 88778911 13296417572

产品详情

主要有效成分	瓜尔豆胶	级别	食品级
品牌	天祥	有效物质含量	99.5 (%)
产品规格	25KG/袋	执行标准	国标
主要用途	食品增稠	CAS	进口

瓜尔豆胶的具体应用 瓜尔豆胶在食品工业中的应用:

- 1、在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜、冰片中起优良稳定剂作用，防止冰晶产生，起着增稠、乳化作用。
- 2、在面制品如面条、挂面、方便面、粉条中起到粘结、保水、增加筋力，保持品质的优良作用，而且延长上货架时间。
- 3、在饮料如花生奶、杏仁奶、核桃奶、粒粒橙、果汁、果茶、各种固体饮料及八宝粥中起到增稠持水和稳定剂作用，并改善口感作用。
- 4、在乳制品如果奶、酸奶中起到稳定剂作用，并起到增稠、乳化，改善口感的作用。
- 5、在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。
- 6、在肉制品中，如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起到粘结、爽口和增加体积作用。