

深圳低批发刺梧桐胶，食品级刺梧桐胶

产品名称	深圳低批发刺梧桐胶，食品级刺梧桐胶
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	78.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:：增稠剂、稳定剂、乳化剂、保湿剂。可避免冷冻品中冻结晶的析出和香肠中脂肪和肉汁的析出。
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

产品详情

深圳市江源商贸有限公司是AAAAA级生产企业，刺梧桐胶CAS号，刺梧桐胶的粘度，深圳刺梧桐胶的作用，刺梧桐胶广东总代理，增稠剂、稳定剂、乳化剂、保湿剂，各种食品添加剂！英文：Indus plastic barbed。CAS：9000-36-6 概述：刺梧桐胶是略带酸味的天然大分子多糖，不是溶解成真溶液,而是极大的吸水膨胀成凝胶(可增至原体积的60-100倍)。水中溶解度在pH6-8之间随pH值变化而改变。一般而言，待胶溶液充分水化后再调节其pH值要比接酸化对于粘度的影响要小的多。在酸性条件下则色泽变淡。而在碱性条件下则色泽加深。0.5%浓度以下，浓度与粘度的关系仍呈正比：浓度在0.5%以上时，粘度及电解质的存均均影响溶液的粘度，浓度在2-3%以上时，成为糊状物，更高时成为柔软的粉末。略带醋酸味。不溶于水，但用碱脱乙酰则成水溶液，在水中泡胀成凝胶，不溶于乙醇，pH值4.5-4.7，粘度为3.3Pa.s,可受热分解，粘度下降，85度以上时不稳定，可吸附本身容积100倍的水。用途：增稠剂、稳定剂、乳化剂、保湿剂。可避免冷冻品中冻结晶的析出和香肠中脂肪和肉汁的析出。限量：冷冻乳制品甜食0.3%，乳制品0.02%，软糖0.9%，其他食品0.002%。含量：99%

