

进口低批发他拉胶，食品级他拉胶

产品名称	进口低批发他拉胶，食品级他拉胶
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	128.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:增稠剂，稳定剂，胶凝剂、乳化剂和持水剂
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级品牌生产企业，他拉胶的CAS号，他拉胶的粘度，他拉胶最新报价，他拉胶的价格，他拉胶的作用，他拉胶广东总代理，他拉胶厂家直销，他拉胶洽谈。

英文：Tara gum CAS:68611-50-7 分子式：C₇₆H₅₂O₄₆ 分子量：1701.1985 含量：98% 他拉胶(也云实胶)是我公司从云南特产植物刺云实果实中分离精制而得的高级天然胶体，主要成分为一种糖与甘露糖之比为1：3。性状：白色至微黄色粉末。无毒无害,具有良好的热稳定性,化学稳定性

用途：增稠剂，稳定剂，胶凝剂、乳化剂和持水剂。 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% 是一种性能优良的天 国际公认的最安全的食品添加剂。在食品工业中,他拉胶用途广泛,其性质类似于瓜儿豆胶，更持刺槐豆胶的代用品。他拉胶可与琼脂、卡拉胶、黄原胶等复配形成弹性凝胶，用于制作果冻；胶还可作为制作冰淇淋添加剂，它可起到降低冰晶颗粒使得口感细腻，还有减缓融化速度的作用系中起到促进相分离的作用。与黄原胶或卡拉胶一同用在肉食中，可改进切片性能。常见适用稳定剂:适用于酱、调味品和沙拉等 增稠剂:适用于奶油、果汁、透明饮料和乳制品 胶凝剂:适用于果酱、果冻、糖果、奶酪和罐装肉制品 施胶剂:适用于造纸工业，改善纸张纤维 其它: 他拉胶也广泛应用于医药,化妆品和宠物食品工业

