

厂家低价批发田菁胶，食品级田菁胶，工业级田菁胶

产品名称	厂家低价批发田菁胶，食品级田菁胶，工业级田菁胶
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	68.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:乳化剂，增稠剂，稳定剂，保鲜剂
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AAAAA级食品添加剂生产企业，田菁胶含量，田菁胶的CAS号，田菁胶的粘度，深圳田菁胶最新报价，田菁胶的作用，田菁胶广东总代理，田菁胶厂家直销，田菁胶的添加量，欢迎洽谈。

英文：Tian Qing plastic别名：豆胶、咸菁胶 分子式： $(C_6H_7O_2OH)_n$ 粘度：1800mpa.s CAS：12493-90 性质：白色至微黄色粉末，不溶于乙醇等有机溶剂。常温下，它能分散于冷水中，形成粘稠液，其粘度一般比天然植物胶、海藻酸钠、淀粉高5~10倍。pH6~11范围内粘度最高，pH3.5时粘度最低。田菁胶溶液属于假塑性非牛顿流体，随剪切力增加而明显降低，显示出良好剪切稀释性能。能与络合物中的过渡金属离子形成网状结构的高粘度弹性胶冻，其粘度比原胶液高10~50倍，具有良好的热稳定性。制法：将豆科植物田菁（*S.cannabina Pers*）种子的胚乳经粉碎过筛后，加入水、增稠剂，稳定剂，保鲜剂。主要用于冰淇淋，蛋糕预混合粉，方便食品等。

冻等 使用范围及使用量 (1) 我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760-2014) 规定：用于植物蛋白饮料，1.0g/kg；挂面、方便面和面包，2.0g/kg。
(2) 实际使用参考：因其结构和性能近似瓜尔豆胶，具体使用量参考瓜尔豆胶。
干燥失重 < 12%

粘度(1%水溶液) 200-500, 及 600-1000 厘泊 (按粘度分等级)

pH值(1%水溶液, 25度) 4-5 重金属 < 40 ppm 总灰分 < 4.0% 含量
