

# 优质现货供应刺梧桐胶 食品级增稠剂

产品名称	优质现货供应刺梧桐胶 食品级增稠剂
公司名称	上海津颂实业有限公司
价格	65.00/kg
规格参数	品牌:津颂 型号:食品级 cas:9000-36-6
公司地址	上海市 金山区 龙胜东路
联系电话	021-60343192 13296093192

## 产品详情

### 刺梧桐胶

英文：Indus plastic barbed。CAS：9000-36-6。详细说明：电议

### 概述

：刺梧桐胶是略带酸味的天然大分子多糖，分子量多达900万。胶粉在水中不是溶解成真溶液,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时最大，溶度、粘度也随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。刺梧桐胶溶液在酸性条件下呈淡色。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%以上溶液已呈非牛顿流体特性。温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，更高时成为柔软的凝胶结构。

### 性状

：白色至微黄色粉末。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，于60%乙醇中溶胀。1%悬浮液的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%

产品标准：

羧基水溶液, 25度)

4000~1800厘泊 (也有低于500厘泊规格)