

供纯天然、营养型、多功能亚麻籽胶 食品添加剂增稠剂

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 供纯天然、营养型、多功能亚麻籽胶 食品添加剂增稠剂 |
| 公司名称 | 新疆绿旗生物科技有限公司 |
| 价格 | 80.00/公斤 |
| 规格参数 | 主要有效成分:亚麻籽胶 级别:食品级 品牌:绿旗 |
| 公司地址 | 昌吉市宁边东路32号 |
| 联系电话 | 86 0994 2511183 13899645889 |

产品详情

| | | | |
|--------|---------------------------|--------|------------------|
| 主要有效成分 | 亚麻籽胶 | 级别 | 食品级 |
| 品牌 | 绿旗 | 有效物质含量 | 99 (%) |
| 产品规格 | 20KG/袋 | 执行标准 | Q/XLQ 0001S-2010 |
| 主要用途 | 增稠 \ 稳定 \ 保水 \ 乳化 \ 悬浮 | | |

新疆利世得生物科技有限公司成立于1994年。公司依拖自主研发的专利技术，于2002年率先实现了高粘度亚麻籽胶的规模化生产。2009年公司投资4000余万元建成了一条年产3000吨的亚麻籽胶生产线。

新疆利世得生物科技有限公司秉承创造绿色、健康、快乐生活的经营理念，致力于亚麻资源综合开发及其相关产品功能特性、应用技术的研发、推广及产品销售。

公司研发实力雄厚，拥有自主研发的亚麻籽胶专利生产技术。参与制定了亚麻籽胶的行业标准。完成了亚麻籽胶在肉制品、乳制品、饮料、冷饮、面制品等食品加工领域的应用技术研究。

公司主导产品——“绿旗”牌亚麻籽胶自进入市场以来，引起了行业的广泛关注和亚麻籽胶使用厂家的普遍好评。目前产品主要应用于肉制品、面制品、乳制品等领域。

亚麻籽胶是纯天然、营养型、多功能亲水胶体。主要成份为杂多糖和蛋白质。外观性状为类白色或棕红色粉末。亚麻籽胶粘度高、乳化性强，具有很好的悬浮稳定性、发泡性、保水性和理想的增稠效果。可广泛用于肉制品、饮料、冰淇淋、面制品等食品的加工中，能有效改善产品品质，提高产品出品率，降低生产成本。

将其不断搅拌均匀分散于冷水中，浸泡十分钟，然后搅拌加热溶解制成具有一定粘度的胶液备用。若生

产中另有惰性粉末配料，可将本品与其混合均匀，再将混合粉末加入水中进行溶解，所得溶液可按不同的食品加工要求加入物料中，也可将亚麻籽胶粉末直接分散于其他配料中使用。