古耳胶 瓜尔胶 食品级瓜尔豆胶

产品名称	古耳胶 瓜尔胶 食品级瓜尔豆胶
公司名称	河南隆霄生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:河南隆霄 型号:食品级
公司地址	郑州市惠济区曹村坡村168号
联系电话	0371-63628003 18638665883

产品详情

古耳胶 瓜尔胶 食品级瓜尔豆胶 河南隆霄生物科技有限公司专门为小麦制粉业及肉制品行业提供专用品质改良剂系列，如方便面、挂面、馒头、面条及速冻饺子、汤圆、丸子、烤肠等专用品质改良剂,集产品研发、生产、销售为一体的综合性企业! 联系电话：0371-63628003/67987333/69378555 瓜尔豆胶在食品加工行业中作为效果显著的黏结剂、稳定剂和乳化稳定剂，可用于奶制品和冷冻食品、面粉面包类食品、罐装食品、调味汁、果酱和沙拉，饮料和速溶饮品等。瓜尔豆胶可以改善奶酪和冰激凌的质地和口感，使面条更有弹性，使面包、蛋糕和饼干更松软新鲜，延长糕点的上架时间。在酱汁和泡菜的腌制阶段可作为乳化稳定剂和水合剂。瓜尔豆胶同时也可作为悬浮剂用于粉状速溶饮品。在碳酸饮料中可用于稳定碳酸盐和碳酸氢钠，防止过早分解。 瓜尔豆胶及其化学改性产品如羧甲基瓜尔胶，羟丙基瓜尔胶和羧甲基羟丙基瓜尔胶等广泛用于石油及页岩气开采行业，作为水基和醇基压裂液添加剂。基于瓜尔豆胶的水基压裂液产品可用于浅井和深井钻探，岩层压裂，强化采油以及帮助降低原油凝固点。这些应用利用瓜尔胶的天然特性增加粘度，减少液体流失，降低液体摩擦力并增加压裂的宽度和渗透度。
瓜尔豆胶应用范围:
1、在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜、冰片中起优良稳定剂作用，防止冰晶产生，起着增稠、乳化作用。 2、在面制品如面条、挂面、方便面、粉条中起到防止粘结、保水、增加筋力，保持品质的优良作用，而且延长上货架时间。 3、在饮料如花生奶、杏仁奶、核桃奶、粒粒橙、果汁、果茶、各种固体饮料及八宝粥中起到增稠持水和稳定剂作用，并改善口感作用。
4、在乳制品如果奶、酸奶中起到稳定剂作用，并起到增稠、乳化，改善口感的作用。
5、在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。
6、在肉制品中，如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起到粘结、爽口和增加体积作用。