

刺槐豆胶生产厂家刺槐豆胶报价

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 刺槐豆胶生产厂家刺槐豆胶报价 |
| 公司名称 | 河北鸿韬生物工程有限公司 |
| 价格 | 160.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:刺槐豆胶厂家 型号:食品级刺槐豆胶 产地:河北刺槐豆胶 |
| 公司地址 | 河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村 |
| 联系电话 | 15694999565 15694999565 |

产品详情

刺槐豆胶厂家，刺槐豆胶生产厂家，刺槐豆胶，刺槐豆胶价格，刺槐豆胶报价

刺槐豆胶，也称为槐豆胶，是由产于地中海一带的刺槐树种子加工而成的植物子胶。它是一种白色或微黄色的粉末，无臭或稍带臭味。刺槐豆胶在食品工业中主要用作增稠剂、乳化剂和稳定剂。

在食品添加剂方面，刺槐豆胶常与其他食用胶复配用作增稠剂、持水剂、粘合剂及胶凝剂等。用刺槐豆胶与卡拉胶复配可构成弹性果冻，而独自运用卡拉胶则只能获得脆性果冻。刺槐豆胶/卡拉胶/CMC的复合是杰出的冰淇淋稳定剂，用量为0.1-0.2%。刺槐豆胶还用在奶制品及冷冻奶制品甜食中充任持水剂，增进口感以及避免冰晶构成；用于奶酪生产可加速奶酪的絮凝作用，添加产量并增进涂布作用（用量为0.2-0.6%）。

此外，刺槐豆胶在工业和农业领域也有广泛的应用。在工业方面，它可以作为水基胶黏剂的增稠剂、分散剂和稳定剂。在农业方面，刺槐豆胶可以用于制作生物肥料和土壤改良剂等。

关于刺槐豆胶的具体使用方法和用量，会因应用领域和产品要求而有所不同。一般来说，根据实际需要，刺槐豆胶可以与其他食用胶复配使用，以达到最佳效果。在使用时，应遵循产品说明书和相关指导，控制使用量和使用时间，避免过度使用导致的不良影响。同时，也应关注储存和运输时的温度和湿度条件，保持产品的稳定性和活性。