

瓜尔豆胶生产厂家瓜尔豆胶报价

产品名称	瓜尔豆胶生产厂家瓜尔豆胶报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	13.50/千克
规格参数	品牌:瓜尔豆胶厂家 型号:食品级瓜尔豆胶 产地:河北瓜尔豆胶
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

瓜尔豆胶厂家, 瓜尔豆胶生产厂家, 瓜尔豆胶, 瓜尔豆胶价格, 瓜尔豆胶报价

瓜尔豆胶 (Guargum) 是一种从瓜尔豆中提取的天然多糖, 具有增稠、悬浮、乳化、稳定等多种功能。以下是关于瓜尔豆胶的简介、性状和在食品添加剂、工业、农业、饲料行业等方面的用途用法用量的信息:

简介和性状: 瓜尔豆胶是一种半乳甘露聚糖, 由半乳糖和甘露糖通过 α -1,4-糖苷键连接而成。它是一种白色至浅黄褐色的自由流动粉末, 具有吸湿性, 能分散在热或冷的水中形成黏稠液。瓜尔豆胶在低浓度下可形成高粘稠溶液, 而在高浓度下则呈凝胶状。其水溶液具有优良的悬浮和增稠性能, 同时具有耐酸碱、耐盐、耐高温等特性。

在食品添加剂方面的应用: 瓜尔豆胶在食品工业中主要用作增稠剂、稳定剂和乳化剂。它可以用于制作果酱、果冻、奶酪、酸奶等食品, 起到稳定、增稠、乳化作用, 防止冰晶产生, 提高食品的口感和质地。在冰淇淋、雪糕中添加瓜尔豆胶, 可使其结构平滑、形成均匀的浮液组织, 延长保质期。用法用量根据食品种类和所需质地而有所不同, 一般添加量为0.1% ~ 1%。

在工业方面的应用: 瓜尔豆胶在工业中主要用作稳定剂、悬浮剂和增稠剂。它可以用于制作石油压裂液、钻井液等, 提高采油率。此外, 瓜尔豆胶还可用于制作涂料、纸张、化妆品等行业的增稠剂和悬浮剂。用法用量根据具体产品和应用条件而定。

在农业和饲料行业方面的应用: 瓜尔豆胶可以作为生物肥料的一部分, 提高土壤的肥力和保水性。此外, 瓜尔豆胶也可用于制作饲料添加剂, 提高饲料的适口性和营养价值。用法用量根据具体产品和养殖需求而定。

