优选工厂 工业级羟丙基瓜尔胶 做佛香用 油田上用 压裂液稠化剂

产品名称	优选工厂 工业级羟丙基瓜尔胶 做佛香用 油田上用 压裂液稠化剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/千克
规格参数	型号:工业级 包装:25公斤 发货地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	15972181289 15972181289

产品详情

羟丙基瓜尔胶生产厂家产品介绍详情：

羟丙基瓜尔胶

产品简介

中文名 羟丙基瓜尔胶：外文名：Guar gum

羟丙基瓜尔胶为白色至浅黄褐色自由流动的粉末，接近无臭，能分散在热或冷的水中形成黏

稠液，1%水溶液的黏度约3000mPa · S，添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。分散于冷水中约2h后呈现很强黏度，以后黏度逐渐增大，24h达到 高点；黏稠力为淀粉糊的5～8倍，加热则迅速达到高黏度；水溶液为中性，pH6～8黏度高，pH10以上则迅速降低；pH6.0～3.5范围内随pH降低，黏度亦降低；pH3.5以下黏度又增大

也称古耳胶、瓜尔胶或胍胶，英文名字Guargum ,主产于印度和巴基斯坦。

瓜尔豆胶系由瓜尔豆的种子去皮去胚芽后的胚乳部分经清理、干燥粉碎后加水、再进行加压水解后用20%沉淀，离心分离后干燥、粉碎而得。

作用

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。

如冰淇淋、冰乳、冰果腩、果汁冻、乳酸奶等当中，单独使用或与其它水溶性胶体，淀粉，CMC，刺槐豆胶和海藻酸钠等复配使用。可以使凝浮粘连，抑制冰晶生成，保证结构平滑、使成品形成均匀的浮液组织，起增稠、乳化作用，改善口感，同时，在冷冻时保持稳定，还可以防止快速融化，延长保持期。添加量不超过0。2%-0。5%。少量瓜尔豆胶不能明显地影响这种混合物物在制造时的黏度，但能赋予产品滑溜和糯性的口感。另外一个好处是使产品缓慢熔化，并提高产品抗骤热的性能。用瓜尔豆胶稳定的冰淇淋可以避免由于冰晶生成而引起颗粒的存在。

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。

在挂面生产中，瓜尔豆胶可以做为粘结剂，制面过程中添加0.2～0.6%瓜尔豆胶，可使面条表面光滑，不易断，增加面弹性，在面条干燥过程中，防止粘连，减少烘干时间，口感好，制成的面条耐煮，不断条。

在方便面生产中，添加0.3 %～0.5
%瓜尔豆胶，一方面使面团柔韧，切割成面条时不易断裂，成型时也不易起毛边；

另一方面，在油炸时阻止食油渗入，节省食油，加工后的面爽滑而不油腻，增加面条韧性，水煮不混汤。

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。瓜尔豆胶是通过糖苷键结合的胶体多糖，并且无臭，能分散在热水或冷水中形成粘稠液，用于饮料中有增稠和稳定作用，可防止制品分层、沉淀，并使产品富有良好的滑腻口感，添加量为0.05—0.5%

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。

瓜儿豆胶在灌装肉制品中可以降低肉及其他辅料在烹煮过程中的暴沸，控制液相黏度，并且开罐后内容物易倾倒；在香肠及填陷类肉制品中，加入瓜胶，在制肉糜时可迅速结合游离水分，改善肠衣的充填性，消除烹煮、烟熏和储藏期间脂肪和游离水的分离与移动，改善冷却后产品的坚实度。

7、调味品

在调味汁和色拉调味品中，利用了瓜尔豆胶在低浓度下产生高黏度这一基本性质，使得这些产品的质构和流变等感官品质更加。

8、罐头食品

这类产品的特征是尽可能不含流动态的水，瓜尔豆胶则可用于稠化产品中的水分，并使肉菜固体部分表面包一层稠厚的肉汁。

包装贮运 :25kg/袋