

直销黄原胶 优质增稠剂汉生胶 高粘纯度

产品名称	直销黄原胶 优质增稠剂汉生胶 高粘纯度
公司名称	河南大元食品添加剂有限公司
价格	25.00/公斤
规格参数	1:1000
公司地址	郑州市二七区冯庄路东、寒山东路北橄榄城都市广场B座518
联系电话	0371-66080000 13140010011

产品详情

【产品简介】

黄原胶（英语：Xanthan gum，音译作三仙胶），俗称玉米糖胶、汉生胶，是一种糖类（葡萄糖、蔗糖、乳糖）经由野油菜黄单孢菌（en:Xanthomonas campestris）发酵产生的复合多糖体。在美国，它通常是经由玉米淀粉所制造。黄原胶又称黄胶、汉生胶，黄单胞多糖，是一种由假黄单胞菌属发酵产生的单孢多糖，由甘蓝黑腐病野油菜黄单孢菌以碳水化合物为主要原料，经好氧发酵生物工程技术，切断1，6-糖苷键，打开支链后，在按1，4-键合成直链组成的一种酸性胞外杂多糖。1952年由美国农业部伊利诺伊斯州皮奥里尔北部研究所分离得到的甘蓝黑腐病黄单孢菌，并使甘蓝提取物转化为水溶性酸性胞外杂多糖而得到的产品。

【产品性状】

黄原胶是由糖类经黄单胞杆菌发酵，产生的胞外微生物多糖。由于它的大分子特殊结构和胶体特性，而具有多种功能，可作为乳化剂、稳定剂、凝胶增稠剂、浸润剂、膜成型剂等，广泛应用于国民经济各领域。我国黄原胶的需求量大,但生产还处于起步阶段,故应对其生产和应用给予高度重视。黄原胶是国际上集增稠、悬浮、乳化、稳定于一体，性能最优越的生物胶。黄原胶的分子侧链末端含有丙酮酸基团的多少，对其性能有很大影响。黄原胶具有长链高分子的一般性能，但它比一般高分子含有较多的官能团，在特定条件下会显示独特性能。它在水溶液中的构象是多样的，不同条件下表现不同的特性。

【产品用途】

自1996年允许作为食品添加剂使用以来，黄原胶已被食品工业广泛接受，因为在低浓度下就能提供优良的加工和储藏稳定性，黄原胶可以用于面包、冰激凌、乳制品、肉制品、果酱、果冻、饮料中，具体使

用见下表。

用途	用量 (%)	作用
液体饮料	0,1~0,3	增稠,混悬,提高感官质量
固体饮料	0,1~0,3	更易成型,增强口感
肉制品	0,1~0,2	嫩化,持水,增强稳定性
冷冻食品	0,1~0,2	增稠,增加细腻度,稳定食品结构
调味品	0,1~0,3	乳化,增稠,稳定
馅类食品	0,5~1,5	便于成型,增强口感
面制品	0,03~0,08	增强韧性,持水,延长保质期

【应用领域】

- 1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。
- 2、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料、兽药产品等。