

进口黄原胶 美国斯比凯可

产品名称	进口黄原胶 美国斯比凯可
公司名称	上海华珩实业有限公司
价格	.00/个
规格参数	产地/厂商:美国斯比凯可 含量 :100 (%) 执行质量标准:BP
公司地址	青浦区外青松公路7888号305-B室
联系电话	021-51879940 13167188110

产品详情

产地/厂商	美国斯比凯可	含量	100 (%)
执行质量标准	BP	CAS	11138-66-26.

长期大量供应美国斯比凯可原装进口黄原胶。

黄原胶有强亲水性，当进入水中时它最外层与水接触，立即吸收大量水分，使体积膨胀形成胶团，阻止其它水分进入里层，使黄原胶不能发挥它的作用，为此必须采取正确的方法：

黄原胶虽能溶于冷、温水中，但投料时却不能直接投入水中，必须采取在酒精、油脂中的预扩散，或将黄原胶与其十倍量以上的粉末原料（例如白砂糖、味精）拌匀后在快速搅拌条件下缓慢地投入水中，才能形成均匀的黏性溶液；它又不能直接溶于盐水，但调料中总要加盐，只有了解它的特性后才能正确掌握使用方法而使黄原胶得以正常地溶于调味品中。

黄原胶若直接投入水中并不溶解而形成小球状的不溶体，而且还会一直保留这种不溶性的小球状于调味品的成品中。

解决方法：

- 1、先将黄原胶拌入三倍量以上的含量在60%以上的酒精中，然后连同酒精投入具有快速搅拌装置的水中，连续搅拌约10分钟，就以完全溶解。
- 2、如用油脂代替含量为60%以上的酒精也可以产生这种类似分散剂的作用，而使黄原胶全部分散于水中。

3、黄原胶先与其他粉末原料均匀地拌和，黄原胶与其他原料之比小于1：10，这种混合物投入水中时还必须做到两点：一是混合物要缓慢地点滴投入，二是投入时还需要快速搅拌，就会形成均匀的黏性溶液。

4、如果溶入的液体中含有盐分，由于食盐对黄原胶的溶解有阻碍作用，在5%以上的食盐溶液中黄原胶就不易溶解，所以应该在投入食盐之前，先将黄原胶溶化，然后再加入其他（有盐）材料。特别在需要向食盐较高的溶液中添加黄原胶时还需要运用上法将黄原胶溶解于另一部分水中达到约1%溶液在不断搅拌的情况下加到食盐溶液中才能全部溶解。在与食盐接触时还有一个特别必须了解，以便适当掌握。这个特点是如果在纯水中溶入0.1的食盐后再加入黄原胶，水溶液的黏度就会增加，水中含盐量增加则溶液黏度也会逐渐提高。但如果将黄原胶加入到有盐的调味液时，这种黏度提高的现象就很不明显。

黄原胶的特点：

1、各种天然增稠剂中黏性最高而稳定；

2、黄原胶溶液耐长时间加热，能适应调味品制作时的蒸煮工艺过程；

3、能适应食品范围内的pH（调味汁的pH不同时，同一浓度的黄原胶溶液的黏度也会有所不同，例如1%的黄原胶在pH7时黏度最低，在偏酸性或碱性时黏度都会增加，这种现象也有利于配制调味品时合理使用黄原胶，因为大多数调味品的pH都是偏低的，也就是说，在pH7以下有利于提高黏度或降低黄原胶的消耗）；

4、溶液易于泵送及倾倒（黄原胶具有独特的流变性，静止时溶液的黏度高，但在外力作用下，黏度会急剧下降。这一特性使它易于泵送、灌注、倾倒，待静止后还可恢复高黏度，例如含有黄原胶的调味汁，只要将瓶子晃动就很容易倒出，但在食品静止时就会增加黏度，从而使调味功能得到强化）。

5、在盐、糖等溶液中能保持稳定性（黄原胶除能产生很强的增稠（低浓度产生高黏度）作用外，同时还具有悬浮及稳定乳状液等功能，对不稳定固体与油能产生良好的稳定性，使用时可以充分利用它的多功能特性）；

6、有很强的抗酶降解能力。