

# 青岛常年批发高粘雪龙瓜尔豆胶潍坊

产品名称	青岛常年批发高粘雪龙瓜尔豆胶潍坊
公司名称	天新（青岛）食品股份有限公司
价格	30.00/kg
规格参数	品牌:雪龙 型号:F21 产地:印度
公司地址	青岛市李沧区重庆中路965
联系电话	86-0532-84838124 13853275293

## 产品详情

印度雪龙瓜尔豆胶 青岛 烟台 威海 潍坊 临沂 日照

F-21青岛天新常经理 二十吨现货低价批发 是高粘度、高细度的天然瓜尔胶粉，其化学成份是半乳甘露聚糖。F-21由99.99%的高纯度的瓜尔豆胚乳提炼而成。具有广泛的食品及工业用途，如保健和食品添加剂，油气井钻探和压裂液，印染浆料增稠剂，建筑涂料保水剂，矿石精选、爆破和回收，黏结剂和悬浮剂，以及造纸助剂等。

外观	淡奶油色，自由流动粉末		
粘度*	5500 – 7500 Cps		
细度	200目（ > 95%）	PH值	6-6.5
水份	< 10.0%	灰份	< 1.0%
含胶量	> 84.0%	酸不溶物	
蛋白质含量	< 4.5%	硼酸盐	未检出
菌落总数	< 5000/克	酵素和霉菌	< 500/克
大肠杆菌	沙门氏菌		

\*粘度检测方法：配制1%浓度的电离子水溶液400克，以每分钟3000转的速度搅拌5分钟，在25 恒温下放置2小时后，用BROOKFIELD粘度测试仪4号转子以每分钟20转读取粘度。

应用：

F-21瓜尔豆胶及其多种改性产品具有广泛的行业用途：如增稠剂，增粘剂，稳定剂，黏结剂，悬浮剂，胶凝剂，乳化稳定剂等，可单独与其他聚合物如小麦淀粉、黄原胶等混合使用。

F-21瓜尔豆胶在食品加工行业中作为效果显著的黏结剂、稳定剂和乳化稳定剂，可用于奶制品和冷冻食品、面粉面包类食品、罐装食品、调味汁、果酱和沙拉，饮料和速溶饮品等。F-21可以改善奶酪和冰激凌的质地和口感，使面条更有弹性，使面包、蛋糕和饼干更松软新鲜，延长糕点的上架时间。在酱汁和泡菜的腌制阶段可作为乳化稳定剂和水合剂。F-21同时也可作为悬浮剂用于粉状速溶饮品。在碳酸饮料

中可用于稳定碳酸盐和碳酸氢钠，防止过早分解。