

郑州宏兴食品级普鲁兰多糖 普鲁兰多糖添加量

产品名称	郑州宏兴食品级普鲁兰多糖 普鲁兰多糖添加量
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	168.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂、粘结成形剂、营养添加剂 规格:20公斤/袋 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

普鲁兰多糖 168 元/公斤 20公斤/袋 含量：99.3%

作用：增稠剂、粘结成形剂、营养添加剂

型号：食品级 性状：白色针状粉末

普鲁兰多糖用途:可在糖果、巧克力包衣、膜片、复合调味科和[果蔬汁饮料](#)中用作[被膜剂](#)和[增稠剂](#)。

中文名：普鲁兰多糖 外文名：Pullulan 来源：出芽短梗霉发酵 本质：微生物多糖 别称：短梗霉多糖、茁霉多糖

CAS号：9057-02-7 CNS号：14.011 INS号：1204

普鲁兰多糖简介

普鲁兰多糖是由 α -1,4糖苷键连接的[麦芽三糖](#)

重复单位经 α -1,6糖苷键聚

合而成的直链状多糖，分子量2万~200万，[聚合度](#)

100~5000[2]。（一般商品分子量在20万左右，大约由480个麦芽三糖组成）。该多糖有两个重要的特性：结构上富有弹性，溶解度比较大。普鲁兰多糖的成膜性、阻气性、可塑性、粘性均较强，并且具有易溶于水、无毒无害、无色无味等优良特性，已广泛应用于医药、食品、轻工、化工和石油等领域。普鲁兰多糖为新增四种食品添加剂产品之一。

普鲁兰多糖用途:

一，可在糖果、巧克力包衣、膜片、复合调味科和[果蔬汁饮料](#)中用作[被膜剂](#)和[增稠剂](#)。

普鲁兰多糖是一种水溶性粘质多糖，成品为白色固体粉末。由于其具有良好的成膜、成纤维、阻气、粘接、易加工、无毒性等特性，已广泛应用于医药、食品、轻工、化工和石油等领域。普鲁兰多糖主要应用领域：

- (1) 医药和保健品胶囊行业、化妆品的粘结成形剂。
- (2) 食品品质的改良剂和增稠剂。
- (3) 用于防止氧化的水溶性的包装材料。
- (4) 主食、糕点的低热能食品原料。

普鲁兰多糖作为食品添加剂使用 使用量标准：根据 [GB2760-2011](#)

食品分类号	食品名称	使用量 (g/kg)
05.02.01	胶基糖果	50.0
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	50.0
05.03	糖果和巧克力制品包衣	50.0
09.03	预制水产品	30.0
12.10	复合调味料	50.0
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品等)	3.0
14.06.02	蛋白型 固体饮料	50.0
16.07	其他(仅限膜片)	按生产需要量使用

普鲁兰多糖在农产品保鲜上的应用:

由于普鲁兰多糖具有良好的成膜性，可广泛应用于水果、蔬菜、鸡蛋等农产品保鲜。

普鲁兰多糖在海产品保鲜上的应用:

研究表明，短梗霉多糖

作为一种新型海产品被膜保鲜剂，能充分抑制

海产品体内[挥发性盐基氮](#)的大量积累，对海产品体内水分蒸发也有良好地保护作用。

普鲁兰多糖在食品加工工业上的应用：

作为主食、糕点的低热值食品原料和食品品质的改良剂和增塑剂，广泛地应用于食品工业中。

普鲁兰多糖在环境保护领域中的应用：

将该产品应用于高浊度水净化处理、城市污水一级强化处理及味精生产中废水的处理，形成了完整的工艺与技术。

普鲁兰多糖在包装行业中的应用：

普鲁兰多糖是一种非离子性、非还原性的稳定多糖，因而在水中容易溶解，可作粘性、中性、非离性的不胶化水溶液。制成的薄膜透明、无色、无臭、无毒，具有韧性、高抗油性，能食用，可做食品包装。其光泽、强度、耐折性能都比高链淀粉制得的薄膜好。

【产品包装】普鲁兰多糖内用两层聚乙烯塑料袋，外用牛皮纸袋包装。净含量20kg。

【产品贮存】 普鲁兰多糖贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期5年。