

郑州宏兴食品级增稠剂黄原胶 黄原胶作用

产品名称	郑州宏兴食品级增稠剂黄原胶 黄原胶作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	20.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂；稳定剂；乳化剂；悬浮剂；泡沫增强剂 规格:25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

黄原胶 20元每公斤 25公斤/袋 含量：99% CAS:11138-66-2

作用：增稠剂；稳定剂；乳化剂；悬浮剂；泡沫增强剂

【黄原胶产品用量】

黄原胶：饮料1.0；饺子类1.0；面包、乳制品、肉制品、果冻、果酱类2.0；面条、起酥油、速容咖喱、鱼制品、冰淇淋类10.0。

【产品名称】黄原胶 【英文名称】Xanthan Gum

【产品性状】：黄原胶为白色至微黄色粉末，稍带臭，易溶于冷热水中，溶液中性，遇水分散，乳化变成稳定的亲水性粘稠胶体。黄原胶具有高粘度，高耐酸、碱、盐特性、高耐热稳定性、悬浮性、触变性等。

【产品用途】

黄原胶稳定剂；增稠剂；乳化剂；悬浮剂；泡沫增强剂。黄原胶大量应用在食品、果汁、饮料、饲料、化妆、陶瓷、消防、石油等行业。

- 1、粘度高：与其他多糖类溶液相比，即使是低浓度也会产生很高的粘度，1%水溶液粘度相当于明胶的100倍，从而可作为良好的增稠和稳定剂。
- 2、独特的流变性，在剪切作用下，溶液的粘度会迅速下降，一旦剪切作用解除，溶液的粘度会立即恢复

，这种特性赋予食品如冰淇淋、火腿肠、果汁和植物蛋白型饮料、焙烤食品以良好的口感。这种特性也使得黄原胶在石油钻井和开采中得到广泛的应用。

- 3、良好的热稳定性,在较大的温度范围内（-18-130 ）保持特有的功能，是生产冷冻食品和焙烤食品的良好辅料。
- 4、酸碱稳定性，其粘度基本上不受酸碱的影响，在PH值1~12范围内能保持原有特性，从而使其有广泛的应用范围。
- 5、具有极强的抗氧化和抗酶解作用，即使在次氯酸钠、双氧水、生物活性酶存在的条件下仍能发挥作用。
- 6、具有广泛的相溶性。与瓜尔豆胶、槐豆胶混合物可产生有益的协同作用。这种结构胶在一定条件下可产生凝胶作用。
- 7、与高浓度盐类、糖类共存时，仍保持稳定的增稠体系。
- 8、对不溶性固体颗粒和油滴具有良好的悬浮性
- 9、微波稳定性。已经形成的稳定体系，即使在微波炉中冻结—解冻都对其性能不会产生影响。
- 10、黄原胶为阴离子高聚物，在分子接枝共聚中也有一定的应用。

【黄原胶应用及添加量】

- 黄原胶1.果汁饮料 0.1-0.3 增稠悬浮作用、口感清爽、风味自然
- 2.冰淇淋 0.1-0.3 多微孔、无冰凌、缩短老化时间、使产品组织细腻
- 3.酱油、蚝油 0.05-0.1 耐盐性好、增加稠度、适用于做调味汁、增强挂壁性及附着性
- 4.冷冻甜食 0.1-0.2 结合水、产生稠度及细腻度、防脱水
- 5.烘焙食品 0.5-1.5 果馅成型、适用于各种馅料
- 6.胶凝体 0.5-1.5 甜食凝胶、调味、果冻成型
- 7.软饮料 0.01-0.3 悬浮剂、助泡剂、不分层、增稠度
- 8.色拉调味 0.1-0.3 利于成型、防止析水
- 9.0.2-0.3 增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗、保持水份
- 10.香肠 0.2-0.3 利于成型、改善灌肠、保持水份与油性
- 11.肉罐头 0.1-0.2 便于调料、使汤冻化
- 12.干酪 0.2-0.5 加速凝乳、防脱水收缩
- 13.蛋糕 0.1-0.3 增加微孔、松软、延长货架寿命

- 14.面包 0.1-0.2 松软、适用于含粗纤维的黑面包
- 15.脱水食品 0.2-0.4 加快复原速度、保持色泽味道
- 16.、化妆 0.2-1.0 定型剂、悬浮剂、保湿剂、具有增稠、附着、润滑作
- 17.牙膏 0.4-0.6 易于牙膏膏体成型、提高牙膏附刷性能、分散性好、口感滑
- 18.宠物罐头 0.1-0.3 使碎肉易于凝固成型
- 19.鱼虾饲料 0.5-2.0 粘合剂，使用于鱼虾幼苗饲料，鱼药
- 20.石油业 0.2-0.4 具有良好的流变形，是优质的钻井泥浆稳定剂
- 21.烟丝 0.1-0.3 防止烟草碎断、烟草香料乳化及保湿粘合剂，适用于烟草薄
- 22.印染 0.5-1.5 载色剂、粘附剂、方便于颜料分散，着色和增色
- 23.陶瓷 0.3-1.0 适用于做陶瓷釉料的悬浮稳定剂
- 24.农药 0.1-0.3 适用于农药胶悬剂及各种水剂，具有良好的稳定性
- 25.水溶涂料 0.2-0.3 适用于水溶性涂料、乳胶漆、具有良好的稳定性、易于
- 26.其他食品工业 1.0-2.0 具有良好的韧性及光泽、不断裂、不起皮。

型号：食品级 包装：25公斤纸袋（内衬聚乙烯袋）

【产品贮存】黄原胶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。