食品级增稠剂瓜尔豆胶价格

产品名称	食品级增稠剂瓜尔豆胶价格
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	16.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂，稳定剂，乳化剂，增容剂 规格:25公斤/袋 型号:食品级
公司地址	河南省郑州市金水区天伦路9号院3号楼2单元6层45号
联系电话	18203997137

产品详情

瓜尔豆胶 高粘度5500以上的 16元每公斤 25公斤/袋

CAS:9000-30-3

作用：增稠剂，稳定剂，乳化剂，增容剂

型号：食品级

包装：25公斤牛皮纸袋（内衬聚乙烯袋）

性状：微黄色粉末

【产品名称】瓜尔豆胶

【英文名称】 Guar gum

【产品分子量】5万~80万

【产品用量】

瓜尔豆胶在各类食品，GMP为限;焙烤制品0.35%；早餐谷物1.2%；干酪0.8%；乳制品1.0%；各种油脂2.0%；调味汁1.2%；果酱、果冻1.0%；牛乳制品0.6%；加工蔬菜和蔬菜汁2.0%；汤料0.8%；顶端料、甜沙司1.0%；其他食品0.5%。

【产品性状】

瓜尔豆胶微黄色粉末。接近无臭。能分散在热或冷水中形成粘稠液。1%水溶液粘度约为4-5Pas，为天然胶中粘度高者。添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。水溶液为中性，粘度随PH值的变化而变化，PH值6～8粘度高，PH10以上则迅速降低，PH6～3.5内随PH值降低。PH3.5以下粘度又增大。主要成分是分子量为5万-80万的配糖键结合的半乳甘露聚糖、即由半乳糖和甘露糖(1:2)组成的高分子量水解胶体多糖类。

【产品用途】瓜尔豆胶增稠剂；稳定剂；乳浊液；悬浊剂；增容剂。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户资询下单洽谈！

【产品用途】

瓜尔豆胶1、在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜、冰片中起优良稳定剂作用，防止冰晶产生，起着增稠、乳化作用。如冰淇淋、冰乳、冰果腩、果汁冻、乳酸奶等当中，单独使用或与其它水溶性胶体，淀粉、CMC、刺槐豆胶和海藻酸钠等复配使用。可以使凝浮粘连，抑制冰晶生成，保证结构平滑、使成品形成均匀的浮液组织，起增稠、乳化作用，改善口感，同时，在冷冻时保持稳定，还可以防止快速融化，延长保持期。添加量不超过0.2%-0.5%。少量瓜尔豆胶不能明显地影响这种混合物物在制造时的黏度，但能赋予产品滑溜和糯性的口感。另外一个好处是使产品缓慢熔化，并提高产品抗骤热的性能。用瓜尔豆胶稳定的冰淇淋可以避免由于冰晶生成而引起颗粒的存在。

2、在面制品如面条、挂面、、粉条中起到粘结、保水、增加筋力，保持品质的优良作用，而且延长上货架时间。瓜儿胶是廉价应用广泛的亲水胶体之一。在挂面生产中，瓜尔豆胶可以说是理想的粘结剂，制面过程中添加0.2～0.6%瓜尔豆胶，可使面条表面光滑，不易断，增加面弹性，在面条干燥过程中，防止粘连，减少烘干时间，口感好，制成的面条耐煮，不断条。在生产中，添加0.3％～0.5%瓜尔豆胶，一方面使面团柔韧，切割成面条时不易断裂，成 型 时也不易起毛边；另一方面，在油炸时阻止食油渗入，节省食油，加工后的面爽滑而不油腻，增加面条韧性，水煮不混汤。

3、在饮料如花生奶、杏仁奶、核桃奶、粒粒橙、果汁、果茶、各种固体饮料及八宝粥中起到增稠持水和稳定剂作用，并改善口感作用。

4、在乳制品如果奶、酸奶中起到稳定剂作用，并起到增稠、乳化，改善口感的作用。

5、在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。

6、在肉制品中，如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起到粘结、爽口和增加体积作用。

【产品贮存】瓜尔豆胶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。