

食品级增稠剂黄原胶价格

产品名称	食品级增稠剂黄原胶价格
公司名称	郑州豫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	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

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

作用：增稠剂；稳定剂；乳化剂；悬浮剂；泡沫增强剂

粘度1400至1500

型号：食品级

包装：25公斤牛皮纸袋包装（内衬聚乙烯袋）

性状：白色至微黄色粉末

用途：稳定剂；增稠剂；乳化剂；悬浮剂；泡沫增强剂

【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。到目前为止，黄原胶被性能优越的生物胶，应用在食品、果汁、饮料、饲料、化妆、陶瓷、消防、石油等行业。

1、黄原胶无味、无臭、适用安全性强。

2、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，可作为增稠和稳定剂。

3、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。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户咨询下单洽谈！

【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、口感滑爽、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。

【产品使用方法】

黄原胶在大多数以水为基相体系内完全溶解，但由于它有极强的亲水性，如果直接加入水中而搅拌不充分，外层吸水膨胀成胶团，从而阻止水份进入里层，进而影响作用的发挥，因此必须注意正确使用：取一份黄原胶用十份或以上其它干燥的原料，如食品制作中的糖、味精、盐等物调匀，然后慢慢倾倒在搅拌中的水里，

【产品贮存】黄原胶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。