

食品级增稠剂刺槐豆胶价格

产品名称	食品级增稠剂刺槐豆胶价格
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	110.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂 ; 稳定剂 ; 乳化剂 ; 胶凝剂 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

刺槐豆胶 110元/公斤 25公斤/袋 含量：99% 粘度3000

作用：增稠剂；稳定剂；乳化剂；胶凝剂 CAS:9000-40-2

型号：食品级

包装：25公斤纸板桶（内衬聚乙烯袋）

性状：白色粉末

用途：增稠剂；稳定剂；乳化剂；胶凝剂

【产品名称】刺槐豆胶

【产品型号】RO-80

【产品粘性】3,700cps

【产品又称】角豆胶 洋槐豆胶 槐豆胶 长角豆胶

【产品用途】

刺槐豆胶：增稠剂 稳定剂；乳化剂；胶凝剂；可以作为药丸的粘合剂，用于果酱果冻和奶油干酪，可改善性能。

【产品性状】

刺槐豆胶：白色至微黄色粉末，无臭或带微臭，无色，无味的植物胚乳精制多糖，主要含有甘露糖及半乳糖，分子量大约为30万道尔顿，是极为良好的增稠稳定剂。其重要的特点是它与琼脂、丹麦琼脂、卡拉胶及黄原胶等亲水胶体有良好的凝胶协同效应，可使复合后的用量水平很低并改善凝胶组织结构。能分散于热或冷的水中形成溶胶

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！

【产品用量】刺槐豆胶：雪糕 冰棍 果冻 果酱 冰淇淋 5.0g/kg

【产品应用】刺槐豆胶在食品工业上，槐豆胶常与其他食用胶复配用作增稠剂、持水剂、黏合剂及胶凝剂等。用它与卡拉胶复配可形成弹性果冻，而单独使用卡拉胶则只能获得脆性果冻。用它与琼脂复配可显著提高凝胶的破裂强度。与海藻胶与氯化钾复配广泛用作罐头食品的复合胶凝剂。与卡拉胶、CMC复配是良好的冰淇淋稳定剂。还可用于乳制品及冷冻乳制品甜食中作持水剂，以增进口感及防止冰晶形成。精制级洋槐豆胶溶液具有良好的透明度。普通洋槐豆胶在冷水中只有部分溶解，加热至85度保持10分钟以上才能充分水化，使冷却后达到高粘度。

- 1.刺槐豆胶与卡拉胶复配可形成弹性果冻，而单独使用卡拉胶则只能获得脆性果冻。
- 2.刺槐豆胶海藻胶与氯化钾复配广泛用作宠物罐头中的复合胶凝剂。
- 3.刺槐豆胶/卡拉胶/CMC的复合是良好的冰淇淋稳定剂，用量0.1-0.2%。
- 4.刺槐豆胶还用在奶制品及冷冻奶制品甜食中充当持水剂，增进口感以及防止冰晶形成。
- 5.用于奶酪生产可加快奶酪的絮凝作用，增加产量并增进涂布效果(用量为0.2-0.6%)；
- 6.用于肉制品、西式香肠等加工中改善持水性能以及改进肉食的组织和冷冻/融化稳定性；
- 7.用于膨化食品，在挤压加工时赋予润滑作用，并且能增加产量和延长货架时间；
- 8.用于面制品以控制面团的吸水效果，改进面团特性及品质，延长老化时间。

【产品包装】刺槐豆胶净含量25kg。贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。