

食品级增稠剂桃胶价格

产品名称	食品级增稠剂桃胶价格
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	作用:增稠剂, 泡沫澄清, 稳定剂, 上光剂 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

桃胶 35元 25公斤/袋 CAS:9000-01-5

作用：增稠剂，泡沫澄清，稳定剂，上光剂

标题：桃胶 加工除杂过的桃胶，没有任何杂质，溶解彻底粘度高。

型号：食品级 工业级

包装：25公斤每袋（内衬聚乙烯袋）

【产品名称】桃胶 【产品别名】桃树胶

【产品性状】

桃胶为褐黄色颗粒。精制桃胶粉是一种独特的亲水胶体。因为水溶性很好，桃胶，又称桃树胶，是由桃树上自然分泌出来的桃树油经化学反应而制得的浅黄色粘稠液体，经进一步干燥，粉碎为固体颗粒状，是一种浅黄色透明的固体天然树脂，其成分与阿拉伯树胶大致相同。桃胶有足够的水溶性和适当的粘度，桃胶以固体和溶液两种形式供应。桃胶，可用于配制水溶性胶粘剂，也可用作增稠剂、乳化剂。

【产品贮存】桃胶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。

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！

【化学成分】桃胶：树胶的主要组成为半乳糖、鼠李糖、-葡萄糖醛酸等。

【性味归经】《桃胶唐本草》："味甘苦，平，无毒。"入大肠、膀胱经。

【产品用途】

桃胶：精制桃胶粉用途广泛，胶糖、糖果：主要用做搞结晶剂防止蔗糖晶析出；

软糖：胶化分散糖份和调节酸碱值；

奶糖：粘合添加剂，主要提高其可嚼性，不可以有效的乳化奶糖中的奶脂，避免奶脂溢出；

口香糖：使用香糖松软，主要保留水分和味道；

泡泡糖：调节糖份；

包衣糖：糖果表面覆膜；

巧克力:上光；

利用其乳化、稳定及成膜特性：药片糖衣或膏药及药丸的黏着剂，中间体；

食品原料：保留水分，使食品酥脆；

烘烤食品：覆膜，上光剂；

调味品：香精黏合剂。

碳酸饮料：用于乳化及稳定香精、色素的作用，可乐、饮料中，作为稳定、增稠剂，其中桃胶的比例占0.1~0.5%；

红酒：澄清稳定剂；

单宁酸：悬浮薄片稳定剂；

啤酒：泡沫澄清：稳定剂，每16m³啤酒中加8.8~13.2kg桃胶；

即溶饮料:保留其原有味道；

乳品饮料:稳定剂及充当纤维素来源；

印刷护版:利用其成膜特性，多用于PS版的保护；彩色铅笔芯；

陶瓷帖花:利用其胶粘作用，作用于陶瓷上粘帖花用；

美术颜料:利用其胶粘性，作为主要颜料配料；

:用于各种奶液、面露，利用其增加黏度、润滑度及成膜特性；

造纸:用于生产无碳纸的涂膜材料；

香精香料:用于乳化香精的乳化稳定；固体粉末香精的微胶囊成膜剂以防止氧化及延长风味品质。

其他:用于磁性材料;用于水印中分散颜料，控制黏度;用于墨水中悬浮颗粒;