

食品级黄原胶

产品名称	食品级黄原胶
公司名称	天津天竹鸟食品添加剂有限公司
价格	19.00/公斤
规格参数	
公司地址	北辰区双街工业园南区清大园7-1-105
联系电话	022-26861295 13802183806

产品详情

黄原胶是淀粉由黄单孢菌经发酵后生成的高分子量阴离子的多糖聚合物，溶于冷水及热水，不溶于一般有机溶剂。广泛应用于食品，医药及化妆品等众多领域作为增稠剂和稳定剂。

1. 是一种高效的增稠剂。
2. 具有明显的流动触变性。
3. 在碱性及酸性的溶液中保持稳定。
4. 对温度变化呈现稳定。
5. 能与溶液中高浓度的盐类相溶。
6. 能稳定悬浮液中的固体颗粒或油泡，一优良的稳定剂。
7. 能有效地稳定乳化液及泡沫的结物。
8. 与瓜尔豆胶或槐豆胶配用，能产生显著的协合作用。
9. 在食品中提供优良的口感。
10. 在速冻及解冻时保持稳定。

使用方法：

黄原胶具有极强的亲水性，如果直接加入水中而搅拌不充分，外层吸水膨胀成胶团，从而阻止水分进入里层，影响作用的发挥，为此必须采用正确的方法：取黄原胶干粉与盐、糖等辅料拌匀后缓慢加入正

在搅拌的水中，制成溶液使用。

产品标准：

项 目	标 准	国家标准：GB13886-92
外 观	类白色或浅米黄色粉末	类白色或浅米黄色粉末
粒 度	80目无筛余	80目无筛余
粘度，CP	1200	600
剪切值	6.0	6.0
丙酮酸	1.5%	
干燥失重	13%	13%
灰 分	13%	13%
总 氮	1.5%	1.7%
砷（As）	<3ppm	<3ppm
铅	< 0.0005	
重金属	<0.001	<0.001