

供应食品级刺梧桐胶

产品名称	供应食品级刺梧桐胶
公司名称	郑州润航生物科技有限公司
价格	70.00/公斤
规格参数	品牌:润航 型号:食品级 含量:99%
公司地址	郑州高新技术产业开发区科学大道与瑞达路交叉口数码港1号楼16楼339号
联系电话	13838359037

产品详情

英文：Indus plastic barbed。CAS：9000-36-6。详细说明：电议

概述：刺梧桐胶是略带酸味的天然大分子多糖，分子量多达900万。胶粉在水中不是溶解成真溶液,而是极大的吸水膨胀成凝胶(可增至原体积的60-100倍)。水中溶解度在pH6-8时最大，溶度、粘度也随pH值变化而改变。一般而言，待胶溶液充分水化后再调节其pH值要比接酸化对于粘度的影响要小的多。刺梧桐胶溶液在酸性条件下呈淡色。而在碱性条件下则色泽加深。0.5%浓度以下，浓度与粘度的关系仍呈正比：浓度在0.5%以上溶液已呈非牛顿流体特性。温度及电解质的存均均影响溶液的粘度，浓度在2-3%以上时，成为糊状物，更高时成为柔软的凝胶结构。

性状：白色至微黄色粉末。略带醋酸味。不溶于水，但用碱脱乙酰则成水溶液，在水中泡胀成凝胶，不溶于乙醇，于60%乙醇中溶胀。1%悬浮液的PH值4.5-4.7，粘度为3.3Pa.s,可受热分解，粘度下降，85度以上时不稳定，可吸附本身容积100倍的水。

用途：增稠剂、稳定剂、乳化剂、保湿剂。可避免冷冻品中冻结晶的析出和香肠中脂肪和肉汁的析出。

限量：冷冻乳制品甜食0.3%，乳制品0.02%，软糖0.9%，其他食品0.002%。

含量：99%

产品标准：

干燥失重	18%
PH值（1%水溶液，25度）	4—5
粘度（1%水溶液，25度）	1000-1800厘泊（也有低于500厘泊规格）
总灰分	7%
挥发性酸	10%

【产品包装】25kg/袋

【保质期】24个月

郑州润航生物科技有限公司诚信经营，欢迎新老客户致电洽谈！

联系人：张欣 0371-67912718 13838359037 QQ:2541381134