

现货供应食品级 意大利 土耳其 西班牙 刺槐豆胶

产品名称	现货供应食品级 意大利 土耳其 西班牙 刺槐豆胶
公司名称	上海凯蒂贸易有限公司
价格	240.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海市松江区小昆山镇平原街236号2幢A203室、A204室（注册地址）
联系电话	18117480781

产品详情

产品名称：刺槐豆胶英文名：LBG (locustbeangum) 别名：角豆胶；洋槐豆胶,槐豆胶,长角豆胶。

物理性质 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。

功能与琼脂、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。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，使冷却后达到大粘度。用途 增稠剂；稳定剂；乳化剂；胶凝剂。可赋予食品独特的奶油性质构，故通常用于乳制品和冰淇淋（防止乳清析出）。用于果酱、果冻和奶油干酪，可改善涂抹性能。用法

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。

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。

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%。

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；

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%)；

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；

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；

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