

食品级 刺云实胶 刺云豆胶 塔拉胶 秘鲁进口

产品名称	食品级 刺云实胶 刺云豆胶 塔拉胶 秘鲁进口
公司名称	上海凯蒂贸易有限公司
价格	48.00/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

别称：他拉胶，也可叫刺云豆胶 性状：白色至浅黄褐色自由流动的粉末，接近无臭。刺云豆胶，来源于秘鲁的灌木，由豆科的刺云实种子的胚乳（一般只含25~28%的胚乳），经研磨加工而成，加工方式与其它豆胶相似。与槐豆胶一样，他拉胶也能与琼脂、卡拉胶、黄原胶等有良好的协同作用，但形成的凝胶不如槐豆胶。特点：持水、乳化脂肪、控制冰晶生成、冷冻解冻稳定、改善口感、耐酸性能好、与黄原胶、CMC、卡拉胶等有协同作用，可代替刺槐豆胶降低成本。功能特性

增稠剂、胶凝剂、稳定剂 刺云实胶具有良好的热稳定性、化学稳定性和胶体复配性，是一种性能优良天然食用胶体，因此，在食品工业中刺云豆胶主要用作增稠剂、胶凝剂和稳定剂。刺云实胶作为增稠剂，适用于适用于奶油、果汁、透明饮料和乳制品；作为胶凝剂，适用于果酱、果冻、糖果、奶酪和罐装肉制品等；作为稳定剂，适用于酱、调味品和沙拉等 应用范围：各类冷饮食品推荐品种。在食品应用中，刺云实胶和槐豆胶都较少单独使用，通常利用刺云实胶与其它胶体的协同或互补作用混合使用，达到更好的使用效果和产生更高的产品质量。在冷饮中的应用 在冷饮中，刺云实胶是一种新型的增稠稳定剂，其胶体的黏弹性较好。冷饮产品中的配料组份不同，刺云实胶的作用效果也往往不同。除了刺云实胶自身的特性外，食品组分中含有螺旋结构的物质会与刺云实胶产生一定的协同作用（增稠或胶凝）。在水中形成凝胶结构，能建立一种在多相组成的食品内的网络结构。以不同胶体作为增稠剂生产冰淇淋为例研究发现，刺云实胶的粘度和形成的网状结构使得冰淇淋具有可控膨胀率（粘性表现），产品结构顺滑（连续凝冻生产时不断裂），产品有咀嚼感（黏弹性结合）；同时使形成的产品结构短、不起丝、不粘糊,对比以瓜尔胶为增稠剂有明显不同，和以槐豆胶为增稠剂基本相同。

在果冻、果酱中的应用 以刺云实胶、卡拉胶和CMC复配做为果冻、果酱等产品的增稠和凝胶稳定剂的研究发现，含刺云实胶的复配胶体能使产品获得较好的凝胶效果，并能有效地发挥其增稠、持水、胶凝作用，使得产品口感好、组织结构致密，保水性强和抗融性加强。这和槐豆胶的作用基本相同。