

# 批发供应食品级增稠剂阿拉伯胶

产品名称	批发供应食品级增稠剂阿拉伯胶
公司名称	河南秋之润食品配料有限公司
价格	85.00/公斤
规格参数	品牌:秋之润 型号:食品级 产地:上海
公司地址	郑州中原区
联系电话	0371-60201868 15346589159

## 产品详情

英文：Arabic gum分子量约：22-30万CAS：9000-01-5

阿拉伯胶（E414，也称为阿拉伯树胶）是从金合欢树和阿拉伯胶树的枝干分泌出来的，这种树产于南撒哈拉（西非地区）。

性状：为淡黄色的块或白色粉末，是分子量为22-30万的高分子电解质，加水则缓慢地溶解成浓厚无味的粘稠剂，经过一些时间则粘度减低。阿拉伯胶多用于制造胶母糖具有较强的粘着力和柔软的弹性，一般用量为20-25%。它会在树皮上自然形成节结，被称为流胶现象。

用途：是一种安全无害的增稠剂，并在空气中自然凝固而成的树胶。阿拉伯胶还可以广泛用于饮料生产，比如在软饮料浓缩汁的生产中它可以稳定风味和精油。它也被应用于糖果制造，像传统的硬（酒）橡皮糖、软糖，也可以作为棉花糖的泡沫稳定剂。

【产品包装】25kg/袋

【保质期】24个月

河南秋之润食品配料有限公司诚信经营，欢迎新老客户致电洽谈！