

# 油田钻井液（专）（用）泥浆助剂材料羟丙基瓜尔胶瓜尔豆胶工业级CT植物胶黄原胶胶粉生产厂家价格

产品名称	油田钻井液（专）（用）泥浆助剂材料羟丙基瓜尔胶瓜尔豆胶工业级CT植物胶黄原胶胶粉生产厂家价格
公司名称	阳谷县方圆化工厂
价格	40.00/吨
规格参数	品牌:方圆 厂家:阳谷县方圆化工厂 产地:山东阳谷
公司地址	山东 阳谷县 山东聊城阳谷寿张
联系电话	06356128985 15964396160

## 产品详情

### 一。【产品(<http://www.chemdrug.com/invest/>)简介】

瓜尔胶，为大分子天然亲水胶体，主要由半乳糖和甘露糖聚合为食品而成，属于天然半乳甘露聚糖，品质改良剂之一，一种天然的增稠剂。外观是从白色到微黄色的自由流动粉末，能溶于冷水或热水，遇水后及形成胶状物质，达到迅速增稠的功效。中国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 1996）中规定为要照按生产需要慎重与适量用于各类食品中。中文名称：瓜尔胶中文同义词：瓜耳树胶；瓜尔豆胶；瓜尔(豆)胶；瓜尔胶；瓜儿豆(CYAMOPSIS TETRAGONOLOBA)胶；古耳胶，

瓜胶；古耳胶英文名称：guar gum英文同义词：1212a；a-20d；burtonitev7e；burtonitev-7-e；cyamopsis gum；dealcatp1；dealcatp2；decorpaCAS号：

9000-30-0分子量：0EINECS号：232-536-8相关类别：食品添加剂；增稠剂和胶凝剂。Mol文件：Mol File

瓜尔胶，主要分为食品级和工业级（油田使用的属于工业级）两种。一般出口包装(<http://www.chemdrug.com/sell/99/>)是25KG/袋，外层牛皮纸，内层PE薄膜袋。广泛用于石油压裂、钻井等增稠目的，以及食品添加剂，印染和建筑涂料等行业。瓜尔胶是已知的\*\*和水溶性好的天然聚合物。在低浓度下，可形成高粘稠溶液；表现出非牛顿流变特性，与硼砂形成酸可逆凝胶由于它的\*特性能，目前已应用于食品、制药(<http://www.chemdrug.com/>)、化妆品、个人保健、石油、粘蚊剂、造纸和纺织印染等行业。分散于冷水中约2h后呈现很强粘度，以后粘度逐渐增大，24h达到高点。粘稠力为淀粉糊的5~8倍。加热则迅速达到高粘度。水溶液为中性。pH值6~8粘度

高，pH值10以上则迅速降低。pH值6.0~3.5范围内随pH值降低，粘度亦降低。pH值3.5以下粘度又增大

。

二。黄原胶可广泛应用于石油开采、化工、食品、医药、农业、染料、陶瓷、造纸、纺织、化妆品、建筑和炸药制造等20余个行业约100多种产品中。为了便于保藏和运输，一般都将其制成干品。它的干燥有不同的处理方法：真空干燥、滚筒干燥、喷雾干燥、流化床干燥以及气流干燥。由于它是热敏性物质，不能承受长时间的高温处理，因此使用喷雾干燥法会使它的溶解性变差。滚筒干燥虽然热效率较高，但

机械结构较复杂，用于大型工业化生产目前还难实现。带有惰性球的流化床干燥，因兼有强化传热传质以及研磨粉碎的功能，物料滞留时间也较短，所以适合像黄原胶那样的热敏性黏稠物料进行干燥。

1.在石油工业钻井中，0.5%的黄原胶水溶液可保持水基钻井液的黏度和控制其流变性能，使高速转动的钻头部位黏度极小，大大节省了动力消耗，而在相对静止的钻孔部位却保持高黏度，起到防止井壁坍塌，便于切削碎石排出井外等作用。

2.在食品工业中，它比明胶、CMC、海藻胶和果胶等现行食品添加剂更优，在果汁中添加0.2%~1%，使果汁有良好的黏着性，口感好，控制渗透和流动；作为面包的添加剂，可使面包稳定性好，质地光滑，节约时间，降低成本；在面包馅、食品夹心馅及糖衣中使用0.25%，可增加口感和风味，制品组织光滑，延长货架期，提高制品对加热和冷冻的稳定性；在乳制品中，冰淇淋中加入0.1%~0.25%，可起优良的稳定作用；在罐头食品中提供良好的黏度控制，可替代部分淀粉，一份黄原胶可代替3~5份淀粉。同时，在糖果、调味品、冷冻食品及液体食品中，黄原胶也得到了广泛的应用。

【产品(<http://www.chemdrug.com/invest/>)性状】

白色\*浅黄褐色自由流动的粉末。接近无臭。能分散在热或冷的水中形成粘稠液，1%水溶液的粘度约4~5Pa·s，为天然胶中粘度高者。添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。

【产品用途】

经过季铵盐化而制得，是天然的阳离子取代物。对护发、护肤产品有较好的增稠和调理性，是目前使用广泛的调理剂。

发品中：对头发具有直接调理性、抗静电作用、提供\*的湿梳和干梳性，\*\*改善冲洗时的清爽性、柔顺度，赋予头发干后的柔软，增加硅油的吸附力，提高头发的光泽，使头发更具有弹性。

护肤品中：可降低洗涤对皮肤的刺激，保护角蛋白不受损伤，使皮肤平滑，减少皮肤中天然脂质的损失，增加皮肤的柔软度。

石油勘探及开采矿业中：作为一种低伤害压裂液，适用30~150的低渗透油田压裂改造油层。广泛用于油田压裂、防砂、堵水作业中。

应用范围

二合一香波、沐浴露、洁面乳、护发素、焗油膏等，建议用量0.2~0.5%

使用方法

在PH值小于7可迅速增稠，可将阳离子瓜尔胶配成3%的水溶液，然后在70度时加入釜中，为使瓜尔胶快速溶胀，可加入少许柠檬酸。

用作头发及皮肤的调理剂、抗静电剂及增稠剂，适用于洗发香波、护发素。研究表明，瓜尔胶能适应现代工厂零排放的要求，在提高纸页留着和滤水的同时能保持或提高纸页匀度，是一种前景广阔的环保助剂。作乳化稳定剂和增稠剂。中国规定可用于各类食品，按生产需要适量使用

瓜儿胶是目前\*\*上\*为廉价而又广泛应用的亲水胶体之一。在挂面生产中，瓜尔豆胶可以说是\*的粘结剂，制面过程中添加0.2~0.6%瓜尔豆胶，可使面条表面光滑，不易断，增加面弹性，在面条干燥过程中，防止粘连，减少烘干时间，口感好，制成的面条耐煮，不断条。在方便面生产中，添加0.3%~0.5%瓜尔豆胶，一方面使面团柔韧，切割成面条时不易断裂，成型时也不易起毛边；另一方面，在油炸时阻止食油渗入，节省食油，加工后的面爽滑而不油腻，增加面条韧性，水煮不混汤。

【应用\*域】1、【食品行业】：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、各式饮料、糖果、调味食品等。2、【医药(<http://www.chemdrug.com/>)制造】：保健食品、基料、填充剂、生物药品(<http://www.chemdrug.com/>)、医药(<http://www.chemdrug.com/>)原料等。3、【工业产品】：石油业、制造业、农业产品、科技研发、蓄电池、精密铸件等。4、【其它行业】：可代替甘油作烟丝的加香、防冻保湿剂。5、【日化用品】：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、牙膏、沐浴露、面膜等。6、【饲料兽药】：宠物罐头、动物饲料、营养饲料、转基因饲料研发、水产饲料、维生素饲料、兽药产品等。7、【实验试剂(<http://www.chemdrug.com/sell/21/>)】：可用于各类实验研发等。二

本品是选用特种纤维素、木素、聚戊糖经特殊工艺处理而成，具有防塌护壁、降失水、携砂能力强等特性，适用于各种地质钻探施工。

技术指标：

项目		指标
外观		灰白色粉末
60目筛筛余量，%		10.0
水份，%		
加5%ct植物胶水	表观粘度 mpa.s	12.0
溶液性能	塑性粘度 mpa.s	8.0
	滤失量 ml/30min	16.0

特性：

一、加入水中或基浆中能迅速形成网状结构，具有降失水、防止井壁坍塌。

二、能有效地将钻井过程中产生的岩屑携带入泥浆沉淀池中。

三、润滑性能良好，能有效提高钻井速度，减少钻井成本。

四、对孔隙及微裂隙漏失具有良好的封堵效果。

五、抗盐能力强，可在饱和盐水中使用。

六、不受电解质污染影响，不污染环境。

使用方法：

按植物胶与水加入到泥浆桶中充分搅拌溶解后再倒入泥浆池中循环搅拌均匀即可，泥浆池中的pH值应保持在9—10。一般加量无固相泥浆为10%—20%，低固相泥浆加量5%—10%，可视具体实际情况加量。