

# 黄原胶生产厂家 食品级黄原胶厂家

产品名称	黄原胶生产厂家 食品级黄原胶厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	18.00/公斤
规格参数	品牌:黄原胶厂家 型号:食品级黄原胶 产地:河北黄原胶
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

黄原胶生产厂家，黄原胶厂家，黄原胶价格 食品级黄原胶

黄原胶又称黄胶、汉生胶，黄单胞多糖，是一种由假黄单胞菌属发酵产生的单胞多糖，由甘蓝黑腐病野油菜黄单胞菌以碳水化合物为主要原料，经好氧发酵生物工程技术，切断1，6-糖苷键，打开支链后，在按1，4-键合成直链组成的一种酸性胞外杂多糖。1952年由美国农业部伊利诺斯州皮奥里尔北部研究所分离得到的甘蓝黑腐病黄单胞菌，并使甘蓝提取物转化为水溶性的酸性胞外杂多糖而得到。

黄原胶是由糖类经黄单胞杆菌发酵，产生的胞外微生物多糖。由于它的大分子特殊结构和胶体特性，而具有多种功能，可作为乳化剂、稳定剂、凝胶增稠剂、浸润剂、膜成型剂等，广泛应用于国民经济各领域。

性状

黄原胶为浅黄色至白色可流动粉末，稍带臭味。易溶于冷、热水中，溶液中性，耐冻结和解冻，不溶于乙醇。遇水分散、乳化变成稳定的亲水性粘稠胶体

特点性能

黄原胶是目前国际上集增稠、悬浮、乳化、稳定于一体，性能优越的生物胶。黄原胶的分子侧链末端含有丙酮酸基团的多少，对其性能有很大影响。黄原胶具有长链高分子的一般性能，但它比一般高分子含有较多的官能团，在特定条件下会显示独特性能。它在水溶液中的构象是多样的，不同条件下表现不同的特性。

### 1. 悬浮性和乳化性

黄原胶对不溶性固体和油滴具有良好的悬浮作用。黄原胶溶胶分子能形成超结合带状的螺旋共聚体，构成脆弱的类似胶的网状结构，所以能够支持固体颗粒、液滴和气泡的形态，显示出很强的乳化稳定作用和高悬浮能力。

### 2. 良好的水溶性

黄原胶在水中能快速溶解，有很好的水溶性。特别在冷水中也能溶解，可省去繁杂的加工过程，使用方便。但由于它有极强的亲水性，如果直接加入水而搅拌不充分，外层吸水膨胀成胶团，会阻止水分进入里层，从而影响作用的发挥，因此必须注意正确使用。黄原胶干粉或与盐、糖等干粉辅料拌匀后缓促加入正在搅拌的水喂，制成溶液使用。

### 3. 增稠性

黄原胶溶液具有低浓度高粘度的特性(1%水溶液的粘度相当于明胶的100倍)，是一种高效的增稠剂。

### 4. 假塑性

黄原胶水溶液在静态或低的剪切作用下具有高粘度，在高剪切作用下表现为粘度急剧下降，但分子结构不变。而当剪切力消除时，则立即恢复原有的粘度。剪切力和粘度的关系是完全可塑的。黄原胶假塑性非常突出，这种假塑性对稳定悬浮液、乳浊液极为有效。

### 5. 对热的稳定性

黄原胶溶液的粘度不会随温度的变化而发生很大的变化，一般的多糖因加热会发生粘度变化，但黄原胶的水溶液在10—80℃之间粘度几乎没有变化，即使低浓度的水溶液在广阔的温度范围内仍然显示出稳定的高粘度。1%黄原胶溶液(含1%氯化钾)从25℃加热到120℃，其粘度仅降低3%。

### 6. 对酸碱的稳定性

黄原胶溶液对酸碱十分稳定，在PH为5—10之间其粘度不受影响，在PH小于4和大于11时粘度有轻微的变化。在PH3—11范围内，粘度使和\*\*\*小值相差不到10%。黄原胶能溶于多种酸溶液，如5%的硫酸、5%的硝酸、5%的乙酸、10%的盐酸和25%的磷酸，且这些黄原胶酸溶液在常温下相当稳定，数月之久性质仍不会发生改变。黄原胶也能溶于氢氧化钠溶液，并具有增稠特性，所形成的溶液在室温下十分稳定。黄原胶可被强氧化剂，如过氯酸、过硫酸降解，随温度升高，降解加速。

## 7. 对盐的稳定性

黄原胶溶液能和许多盐溶液(钾盐、钠盐、钙盐、镁盐等)混溶，粘度不受影响。在较高盐浓度条件下，甚至在饱和盐溶液中仍保持其溶解性而不发生沉淀和絮凝，其粘度几乎不受影响。

## 8. 对酶解反应的稳定性

黄原胶稳定的双螺旋结构使其具有极强的抗氧化和抗酶解能力，许多的酶类如蛋白酶、淀粉酶、纤维素酶和半纤维素酶等酶都不能使黄原胶降解。

在工业中用作多种目的的稳定剂、稠化剂和加工铺助剂,包括制作罐装和瓶装食品、面包房食品、奶制品、冷冻食品、色拉调味品、饮料、酿造、糖果、糕点花色配品等。制作食品时,易于流动,易于倒出倒入,易于管道化,减少能源消耗。

# 工业应用

自1996年允许作为食品添加剂使用以来，黄原胶已被食品工业广泛接受，因为在低浓度下就能提供优良的加工和储藏稳定性。按照我国食品添加剂使用卫生标准，黄原胶可以用于面包、冰激凌、乳制品、肉制品、果酱、果冻、饮料中，具体使用见下表

用途	用量 (%)	作用
液体饮料	0.1~0.3	增稠、混悬、提高感官质量
固体饮料	更易成型、增强口感	
肉制品	0.1~0.2	嫩化、持水、增强稳定性
冷冻食品	增稠、增加细腻度、稳定食品结构	
调味品	乳化、增稠、稳定	
馅类食品	0.5~1.5	便于成型、增强口感

面制品	0.03~0.08	增强韧性、持水、延长保质期
-----	-----------	---------------

根据我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-1996）中规定：黄原胶可用于饮料，食用量1.0g/kg；面包、乳制品、肉制品、果酱、果冻、花色酱汁，2.0g/kg；面条、糕点、饼干、起酥油、速溶咖啡、鱼制品、雪糕、冰棍、冰淇淋，10.0g/kg。黄原胶在食品工业中是理想的增稠剂、乳化剂和成型剂，用途极为广泛。

黄原胶作为蛋糕的品质改良剂，可以增大蛋糕的体积，改善蛋糕的结构，使蛋糕的空隙大小均匀，富有弹性，并延迟衰老，延长蛋糕的货架寿命。奶油制品、乳制品中添加少量黄原胶，可使产品结构坚实、益切片，更易于香味释放，口感细腻清爽。用于饮料，可使饮料具有优良的口感，赋予饮料爽口的特性，使果汁型饮料中的不溶性成分形成良好的悬浮液，保持液体均匀不分层。加入啤酒中可使其产泡效果好。黄原胶还广泛用于罐头、火腿肠、饼干、点心、方便面、果冻和肉制品等食品中