

刺槐豆胶生产厂家 食品级刺槐豆胶厂家槐豆胶

产品名称	刺槐豆胶生产厂家 食品级刺槐豆胶厂家槐豆胶
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	150.00/公斤
规格参数	品牌:刺槐豆胶厂家 型号:食品级刺槐豆胶 产地:河北刺槐豆胶
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

刺槐豆胶生产厂家，刺槐豆胶厂家，刺槐豆胶价格 食品级刺槐豆胶

刺槐豆胶简介

又称：角豆胶洋槐豆胶 槐豆胶 长角豆胶

性状：白色至微黄色粉末，无臭或带微臭无

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。其最重要的特点是它与琼脂、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。能分散于热或冷的水中形成溶胶

用途：增稠剂 稳定剂 ;乳化剂；胶凝剂；用于果酱果冻和奶油干酪，可改善抹性能。

限量：雪糕 冰棍 果冻 果酱 冰淇淋5.0g/kg

概述：刺槐豆胶也称槐豆胶，是由产于地中海一带的刺槐树种子加工而成的植物子胶。为白色或微黄色粉末，无臭或稍带臭味。在食品工业中主要作增稠剂、乳化剂和稳定剂。

刺槐豆胶的结构是一种以半乳糖和甘露糖残基为结构单元的多糖化合物。