

亚麻籽胶生产厂家 食品级亚麻籽胶厂家

产品名称	亚麻籽胶生产厂家 食品级亚麻籽胶厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	40.00/公斤
规格参数	品牌:亚麻籽胶厂家 型号:食品级亚麻籽胶 产地:河北亚麻籽胶
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

亚麻籽胶生产厂家，亚麻籽胶厂家，价格 亚麻籽胶 食品级亚麻籽胶 河北亚麻籽胶生产商

亚麻籽胶自进入市场以来，引起了行业的广泛关注和亚麻籽胶使用厂家的普遍好评。目前产品主要应用于肉制品、面制品、乳制品等领域。亚麻籽胶是纯天然、营养型、多功能亲水胶体。主要成份为杂多糖和蛋白质。外观性状为类白色或棕红色粉末。亚麻籽胶粘度高、乳化性强，具有很好的悬浮稳定性、发泡性、保水性和理想的增稠效果。可广泛用于肉制品、饮料、冰淇淋、面制品等食品的加工中，能有效改善产品品质，提高产品出品率，降低生产成本。将其不断搅拌均匀分散于冷水中，浸泡十分钟，然后搅拌加热溶解制成具有一定粘度的胶液备用。若生产中另有惰性粉末配料，可将本品与其混合均匀，再将混合粉末加入水中进行溶解，所得到溶液可按不同的食品加工要求加入物料中，也可将亚麻籽胶粉末直接分散于其他配料中使用。

1、来源、组成及质量标准 亚麻籽胶是以优质亚麻籽为原料生产的天然高分子亲水胶体；可作为增稠乳化稳定剂广泛应用于食品、化妆品、精细化学品、药品加工领域；

主要成分是由阿拉伯糖、半乳糖、鼠李糖、木糖、岩藻糖、葡萄糖和半乳糖醛酸构成的多糖与蛋白质形成的共价复合物；

理化指标：外观 棕色或类白色粉末 粒度 80 目 1% 溶液黏度 10000mpa.s 灰分 8.0% 蛋白质 6.0% 水分 8.0% 水不溶物 2.0%

2、溶解性和溶液的特征：在室温下，亚麻籽胶在水中可以吸水溶胀，若把溶液加热，亚麻籽胶将水化而改善其性质。若将亚麻籽胶水溶液加热至沸，水化可进行的很充分，形成连续、均匀的溶胶。冷却时，亚麻籽胶溶液的粘度将随温度降低而增大。水是亚麻籽胶常用的溶剂，不过，亚麻籽胶水溶液还能承受有限浓度的象乙醇那样与水可混溶的溶剂，1% 浓度的亚麻籽胶水溶液呈现溶胶特征，具有乳光，呈半透明状，亚麻籽胶溶液的透明度会随着浓度的降低而增加，其 0.1% 浓度的胶液透明度与水相近。同时亚麻籽胶溶胶的粘度和凝胶强度还会随着溶解温度的升高而增大。

3、分散方式：由于亚麻籽胶具有很强的亲水性，单独溶于水中易成团，为增加亚麻籽胶的分散性，可以有以下几种方法：

a. 将亚麻籽胶与 5 倍以上惰性粉末如糖混匀后搅拌分散于冷水中；

b. 在高速搅拌时，缓慢加入亚麻籽胶粉末。

c. 将亚麻籽胶用少数乙醇润湿，然后用水分散即可。

4、流变性：在水溶胶中，亚麻籽胶是较高效的增稠剂之一，1% 水溶液粘度大于 10000 毫帕秒，性状具有整体连续的特征，使其更象溶胶而非溶液。

5、亚麻籽胶具有较高的热稳定性和储藏稳定性。干燥状态放置 2

年以上性能稳定。溶液的物理性质也可以长时间稳定。6、亚麻籽胶具有很好乳化性 亚麻籽胶的乳化作用是通过亚麻籽胶大分子吸附在油水界面上并在界面上定向，降低界面张力，而且在乳化液滴的界面上可以形成一层厚膜，既起到乳化作用且又起到增稠稳定作用。亚麻籽胶乳状液稳定性与油水比、亚麻籽胶的浓度、乳化温度、乳化时间和乳化速度等有很大的关系。在溶液中可以乳化 500 倍以上的油脂。在肉制品中可以使 60 倍以上的脂肪处于长时间稳定状态。7

、亚麻籽胶还可和很多多糖如淀粉、卡拉胶等产生明显的协同作用，增强与水的相互结合和乳化能力。