

阿拉伯胶生产厂家 食品级阿拉伯胶粉厂家

产品名称	阿拉伯胶生产厂家 食品级阿拉伯胶粉厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	50.00/公斤
规格参数	品牌:阿拉伯胶厂家 型号:食品级阿拉伯胶 产地:河北阿拉伯胶
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

阿拉伯胶生产厂家阿拉伯胶厂家，阿拉伯胶价格 食品级阿拉伯胶 河北阿拉伯胶生产商

阿拉伯胶是世界上古老也知名的一种胶，至于它早的应用则须回溯到五千年前的古埃及，那时已经应用到阿拉伯胶了，而随着时间的进行，它的用途则是更加地广泛，尤其在食品添加的应用方面，例如做为饮料中的乳化助剂，保持香味的护囊剂，食品粘着剂，糖果或巧克力的披覆(Coating)，加强口感，防止沉淀，．．．．．等等数十种用途．

阿拉伯胶常用来制作粉末油脂，经常配以明胶一起使用，因为它很好的水溶性和乳化性，在包埋过程中可以使包埋物的微胶囊化效率增加。

阿拉伯胶遇到含有碳酸盐成分的碳酸类饮料后，让水分子的表面张力更易被突破，以惊人的速度释放更多的二氧化碳，由于反应剧烈，产生的气体让饮料喷出很高,饮用时需注意,以免受到伤害.

阿拉伯胶在食品工业中的应用

阿拉伯胶曾经是食品工业中用途广及用量的水溶胶，目前的年需要量仍保持在大约 4-5 万吨。

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。

阿拉伯胶是一种碳水化合物聚合物，可在大肠中被部分降解。它可以为人体补充纤维素，与淀粉和麦芽糊精相比，其能量值还不到一半。更具体的说，阿拉伯胶是阿拉伯半乳糖寡糖、多聚糖和蛋白糖的混合

物。根据来源不同，多糖组分中的 D - 半乳糖（阿拉伯树胶）和 L - 树胶醛糖比例也不相同。与金合欢树相比，阿拉伯树胶含有更多 4 - O - 甲基 - D - 葡萄糖醛酸，而 L - 鼠李糖和不可替代的 D - 葡萄糖醛酸的量较少。

具有高度的可溶解性，平常的胶类在溶水的过程中仅能加进约58%的胶体而已即达饱和，而阿拉伯胶与水的混合比则可高达60%，在高含量时能有非常高的黏度表现。因其为水性胶，故不会溶解于油与酒精，但若酒精含量低于15%时，则可以溶解。

阿拉伯胶具有良好的乳化特性，特别适合于水包油型乳化体系，广泛用于乳化香精中作乳化稳定剂；它还具有良好的成膜特性；做为微胶囊成膜剂用于将香精油或其它液体原料转换成凝胶形式，可以延长风味品质并防止氧化，也用作烘焙制品的香精载体。阿拉伯胶能阻碍糖晶体的形成，用于糖果中作抗结晶剂，防止晶体析，也能有效地乳化奶糖中的奶脂，避免溢出；还用于巧克力表面上光，使巧克力只溶于口，不溶于手；在可乐等碳酸饮料中阿拉伯胶用于乳化、分散香精油和油溶性色素，避免它们在储存期间精油及色素上浮而出现瓶颈处的色素圈；阿拉伯胶还与植物油及树脂等一块用作饮料的雾浊剂以增加饮料外观的多样