

# 亚麻籽胶价格 亚麻籽胶生产厂家

产品名称	亚麻籽胶价格 亚麻籽胶生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:亚麻籽胶生产厂家 型号:食品级/工业级亚麻籽胶 产地:河北亚麻籽胶厂家
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

亚麻籽胶简介：

品名：亚麻籽胶

详细介绍：亚麻籽胶（Linseed gum），又名富兰克胶、胡麻胶。亚麻籽胶是以亚麻（*Linum usitatissimum* L.）的种子或籽皮为原料，经提取、浓缩精制及干燥等加工工艺制成的粉状制品。

亚麻籽胶是一种新型的食品添加剂，

用途：广泛应用于食品工业，也应用于其他工业，如制药工业等。在食品工业中它可以替代果胶、琼脂、阿拉伯胶、海藻胶等，用作增稠剂、粘合剂、稳定剂、乳化剂及发泡剂。

亚麻籽胶性状：

白色至微黄色粉末。

包装：

牛皮纸袋或纸桶包装，每袋（桶）净含量为25KG，还可根据客户需要包装。

运输：

轻装轻卸以防包装破损，防日晒雨淋，不能与有毒，有害物同运。为非危险品。储存：储存于阴凉、干燥、清洁、遮光的环境中，严禁与有毒、有害物质混放，以免污染

亚麻籽胶是一种极有价值用途广泛的天然高分子复合胶。亚麻籽胶在食品工业中可以替代果胶、琼脂、

阿拉伯胶、海藻胶等用作增稠剂、粘合剂、稳定剂、乳化剂和发泡剂。在日化工业中，可作为高级化妆品的重要原料。亚麻籽胶作为增稠剂在食品中的应用 亚麻籽胶是一种多糖混合物（酸性多糖为主）和少量蛋白，亚麻籽胶耐受高价盐（ $Fe^{3+}$ 、 $Al^{3+}$ ）的能力较差，但耐受低价盐，即便是在较高浓度时对亚麻籽胶粘度影响也比较小，而且还具有增强其凝胶强度，改善透明性的作用。增稠剂的应用生产中应用，利用亲水胶体的协同增效作用性质，能有效地提高产品质量和降低其用量。亚麻籽胶的特性及其在冰淇淋中的应用

冰淇淋中添加稳定剂的作用在于，提高冰淇淋浆料的粘度；改善油脂以及含油脂固体微粒的分散度；防止或抑制冰晶的生长以及延缓冰渣出现的时间；改善冰淇淋的口感、内部结构和外观状态；提高冰淇淋体系的分散稳定性和抗融性。当亚麻籽胶的添加量为0.1以上时，经老化凝固后冰淇淋产品的膨胀率在85以上，口感细腻、润滑，适口性好，无异味，冷冻事结构松软适中。以亚麻籽胶为稳定剂，对亚麻籽胶液、配料液粘度和制作出的冰淇淋的膨胀率、抗融性及口感等特性进行单因素对比分析，结果表明亚麻籽胶能有效提高冰淇淋产品品质。加入适量亚麻籽胶（0.1---0.5）能赋予冰淇淋产品滑溜和糯性的口感，并能提高产品抗融性。

## 在肉制品中的应用

### 亚麻籽胶在香肠中的应用

亚麻籽胶添加到肉制品中，能减少蒸煮过程中脂肪和肉类风味的损失，提高肉蛋白、和盐溶肉蛋白的热稳定性增强盐溶肉蛋白的凝胶强度，适用于肉制品的加工。在肉制品加工后期加入亚麻籽胶，能够增强肉制品弹性，增强，消除淀粉感，增加咀嚼感。

## 在饮料中的应用

有些水果汁当放置时间稍长时，其中所含的细小果肉颗粒就会下沉，果汁色泽会变化，影响外观，即使经过高压均质也不例外。在果汁中加入亚麻籽胶作悬浮稳定剂能使细小果肉颗粒较长时间地均匀悬浮于果汁中，延长果汁的货架寿命。如在胡萝卜汁中应用，可以使胡萝卜汁在储藏期间较好地保持色泽和混浊稳定性，其效果比加果胶好，而且亚麻籽胶价格明显低于果胶。

## 在果冻中的应用

亚麻籽胶复配果冻在凝胶强度、弹性、持水性等方面都具有明显优势。亚麻籽胶用于果冻生产可很好的解决果冻生产中常见的果冻凝胶强而脆，弹性差、脱水收缩严重等缺点。亚麻籽胶在复配果冻粉中含量为25，果冻粉用量为0.8时，所制得的果冻、粘弹性、透明性、持水性等性质最协调，果冻口感好。