

# 沙蒿胶生产厂家 沙蒿胶作用、用途、用量

产品名称	沙蒿胶生产厂家 沙蒿胶作用、用途、用量
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:沙蒿胶生产厂家 型号:食品级/工业级沙蒿胶 产地:河北沙蒿胶厂家
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

沙蒿胶简介：

沙蒿胶是一种功能性高吸水植物树脂胶，可在水溶液中极限溶涨近千倍，形成强韧的结缔状凝体，是面粉食品的天然增筋粘结剂，且能耐强碱、强酸和高温、溶液粘度、溶解透明度、发泡性、成膜性、增稠稳定性更具有实用性，是非常理想的天然面粉增筋剂，广泛用于面食品及饮食加工业中

性状：黏度大（1水溶液达9000Pa·s）为明胶的1800倍。不溶于水，但可均匀分散于水，吸水数十倍后溶胀成蛋清样胶体。

制法：由蒿属植物的种子外皮，经脱脂，干燥而得。

用途：增稠剂、面团调节剂（加0.2，面团拉伸强度提高12倍）；保水剂；增稠剂；稳定剂；成膜剂、胶凝剂。

使用方法：沙蒿胶有很强的吸水溶胀能力，在水中形成粘稠而滑腻的胶凝体，具有良好的保水性、成膜性，在谷物及杂粮等面团和面糊中能显著改善其延展性，增强筋力。

用量：用于饺子粉、挂面、杂粮面、方便面，大使用量为0.3g/kg；火腿肠，0.5g/kg。