

# 河北瓜尔豆胶生产厂家

产品名称	河北瓜尔豆胶生产厂家
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:瓜尔豆胶生产厂家 型号:食品级/工业级瓜尔豆胶 产地:河北瓜尔豆胶厂家
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

瓜尔豆胶简介：

瓜尔豆胶

外文名

Guar gum

CAS号

9000-30-0

EINECS号

232-536-8

也称古耳胶、瓜尔胶或胍胶，英文名字Guargum,主产于印度和巴基斯坦。瓜尔豆胶系由瓜尔豆的种子去皮去胚芽后的胚乳部分经清理、干燥粉碎后加水、再进行加压水解后用20乙醇沉淀，离心分离后干燥、粉碎而得。商品胶一般为白色至浅黄褐色自由流动的粉末，接近无嗅，也无其他任何异味，一般含7585的多糖，56的蛋白质，23的纤维及1的灰分。

瓜尔豆胶是从豆科植物瓜尔豆的胚乳中提取出的一种非离子型半乳甘露聚糖，瓜尔豆胶及其衍生物具有较好水溶性，且在低质量分数下呈现很高的粘度。由于这一特性使其在许多方面都有应用，例如造纸、医药、纺织印染等。

## 物化性质

主要成分是分子量为5万-80万的配糖键结合的半乳糖甘露聚糖、即由半乳糖和甘露糖(1:2)组成的高分子量水解胶体多糖类。白色至淡黄褐色粉末。能分散在热或冷水中形成粘稠液。1水溶液粘度约为4-5Pa·s，为天然胶中粘度最高者。添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。水溶液为中性，粘度随PH值的变化而变化，pH值6.8粘度最高，pH10以上则迅速降低，pH6.3.5内随PH值降低。pH3.5以下粘度又增大。

瓜尔豆胶在冷热水中聚能充分水化形成半透明溶液。瓜尔豆胶经过充分溶解后粘度达到最大。长时间高温处理将导致瓜尔豆胶本身降解，粘度下降。瓜尔豆胶为天然胶黏度最高者不溶于乙醇等有机溶剂。

瓜尔豆胶溶液呈非牛顿流体的假塑性流体特性，具有搅稀作用。同时具有良好的无机盐兼容性能。

1、在冷饮如冰淇淋、雪糕、冰霜、冰片中起优良稳定剂作用，防止冰晶产生，起着增稠、乳化作用。

如冰淇淋、冰乳、冰果脯、果汁冻、[乳酸](#)

奶等当中，单独使用或与其它水溶性胶体，淀粉，CMC，刺槐豆胶和海藻酸钠等复配使用。可以使凝浮粘连，抑制冰晶生成，保证结构平滑、使成品形成均匀的浮液组织，起增稠、乳化作用，改善口感，同时，在冷冻时保持稳定，还可以防止快速融化，延长保持期。添加量不超过0.2-0.5。少量瓜尔豆胶不能明显地影响这种混合物在制造时的黏度，但能赋予产品滑溜和糯性的口感。另外一个好处是使产品缓慢熔化，并提高产品抗骤热的性能。用瓜尔豆胶稳定的冰淇淋可以避免由于冰晶生成而引起颗粒的存在。

2、在面制品如面条、挂面、方便面、粉条中起到防止粘结、保水、增加筋力，保持品质的优良作用，而且延长上货架时间。

瓜儿胶是目前国际上最为廉价而又广泛应用的亲水胶体之一。在挂面生产中，瓜尔豆胶可以说是最理想的粘结剂，制面过程中添加0.2-0.6瓜尔豆胶，可使面条表面光滑，不易断，增加面弹性，在面条干燥过程中，防止粘连，减少烘干时间，口感好，制成的面条耐煮，不断条。在方便面生产中，添加0.3-0.5瓜尔豆胶，一方面使面团柔韧，切割成面条时不易断裂，成型时也不易起毛边；另一方面，在油炸时阻止食油渗入，节省食油，加工后的面爽滑而不油腻，增加面条韧性，水煮不混汤。

3、在饮料如花生奶、[杏仁](#)

奶、核桃奶、粒粒橙、果汁、果茶、各种固体饮料及八宝粥中起到增稠持水和稳定剂作用，并改善口感作用。

瓜尔豆胶是通过糖苷键结合的胶体多糖，并且无臭无味，能分散在热水或冷水中形成粘稠液，用于饮料中有增稠和稳定作用，可防止制品分层、沉淀，并使产品富有良好的滑腻口感，添加量为0.05-0.5

4、在乳制品如果奶、酸奶中起到稳定剂作用，并起到增稠、乳化，改善口感的作用。

5、在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。

6、在肉制品中，如火腿肠、午餐肉、各种肉丸中起到粘结、爽口和增加体积作用。

瓜儿豆胶在灌装肉制品中可以降低肉及其他辅料在烹煮过程中的暴沸，控制液相黏度，并且开罐后内容物易倾倒；在香肠及填陷类肉制品中，加入瓜胶，在制肉糜时可迅速结合游离水分，改善肠衣的充填性，消除烹煮、烟熏和储藏期间脂肪和游离水的分离与移动，改善冷却后产品的坚实度。

