黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶

产品名称	黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶
公司名称	郑州百和化工产品有限公司
价格	28.00/千克
规格参数	
公司地址	郑州市金水区黄河路36号508室
联系电话	0371-56680933

产品详情

黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶黄原胶生产厂家，黄原胶报价，黄原胶

- 1、黄原胶无味、无臭、适用安全性强。美国食品与药物管理局于1969年批准黄原胶用于食品中，1983年联合国粮农组织批准黄原胶作为世界内使用的食品添加剂，且对其添加量不做限制。我国技术监督局1992年批准颁布了食品添加剂黄原胶国家标准，于1993年8月1日开始实施。
- 2、黄原胶粘度高：与其他多糖类溶液相比，即使是低浓度也会产生很高的粘度，1%水溶液粘度相当于明胶的100倍，从而可作为良好的增稠和稳定剂。
- 3、黄原胶独特的流变性，在剪切作用下，溶液的粘度会迅速下降，一旦剪切作用解除，溶液的粘度会立即恢复，这种特性赋予食品如冰淇淋、火腿肠、果汁和植物蛋白型饮料、焙烤食品以良好的口感。这种特性也使得黄原胶在石油钻井和开采中得到广泛的应用。
- 4、黄原胶良好的热稳定性,在较大的温度范围内（-18-130℃）保持特有的功能，是生产冷冻食品和焙烤食品的良好辅料。
- 5、黄原胶酸碱稳定性，其粘度基本上不受酸碱的影响，在PH值1~12范围内能保持原有特性，从而使其有广泛的应用范围。
- 6、黄原胶具有极强的抗氧化和抗酶解作用，即使在次氯酸钠、双氧水、生物活性酶存在的条件下仍能发挥作用。
- 7、黄原胶具有广泛的相溶性。与瓜尔豆胶、槐豆胶混合物可产生有益的协同作用。这种结构胶在一定条件下可产生凝胶作用。
- 8、黄原胶与高浓度盐类、糖类共存时，仍保持稳定的增稠体系。
- 9、黄原胶对不溶性固体颗粒和油滴具有良好的悬浮性
- 10、黄原胶微波稳定性。已经形成的稳定体系，即使在微波炉中冻结—解冻都对其性能不会产生影响。到目前为止，黄原胶被认为是国际上性能最优越的生物胶，被大量应用在食品、果汁、饮料、饲料、化妆、医药、陶瓷、消防、石油等行业，其市场增长潜力超过所有的亲水性胶。