沙蒿籽粉 沙蒿粉 沙蒿贴三伏贴原料 沙蒿子饼原料 沙蒿子透皮贴原料 沙蒿胶

产品名称	沙蒿籽粉 沙蒿粉 沙蒿贴三伏贴原料 沙蒿子饼原料 沙蒿子透皮贴原料 沙蒿胶
公司名称	安国市聚杰药材行
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	安国市药城二区交易大厅路北8号
联系电话	13731223354

产品详情

白沙蒿籽粒与其他油料作物种子一样，似芝麻而比芝麻小，咖啡色，可分为皮层、胚乳、胚芽。沙蒿籽含脂肪20%以上，蛋白质20%~28%。在表皮被覆一层白色蜡状胶质，称为沙蒿胶

沙蒿籽不溶于水，但可均匀分散于水，吸水数十倍后溶胀成蛋清样胶体。

代加工药材粉、香料粉、超细粉、面膜粉。、

需要打粉联系我！

解读200目细粉：我们平常吃的面粉是80目，目数大、粉细。一般打粉机磨出来的粉达不到皮肤吸收的标准，用超微粉碎振动磨磨粉，粉200目细度，请放心使用！

因药材品种太多不能全部上传需要药材可咨询店主

打粉前的沙蒿籽

打粉后的沙蒿籽粉

1、高保水性：沙蒿胶含有的这种蜡状胶质，其吸水能力强，可达沙蒿籽自身体积的数十倍。

沙蒿胶是沙蒿籽种皮上的多糖类植物胶，约占沙蒿籽重量的1/5左右，遇水后胶质溶胀，形成蛋清样粘稠而滑腻的胶凝体。

2、非水溶性：沙蒿籽胶不溶于水的这一特性应用在挂面生产上取得了满意。它可提高小麦粉品质，改良劣质小麦粉，解决发芽小麦的发黏问题，改善挂面的烹调性能，使煮后的面条不发黏，不混汤，富咀嚼感。

3、沙蒿胶性能：

沙蒿胶在食品工业中可以作为面团调节剂、保水剂、增稠剂、稳定剂、成膜剂和胶凝剂等添加剂使用。

作为肉制品的保水剂，风味调节剂。

作为香味增强延长时间，可增加食品中风味的强度，并延长风味可感时间。

联系我， 期待您的咨询