

# 沙蒿胶生产厂家 面制品增筋耐煮 天然植物胶 沙蒿胶厂家

产品名称	沙蒿胶生产厂家 面制品增筋耐煮 天然植物胶 沙蒿胶厂家
公司名称	西安拉维亚生物科技有限公司
价格	45.00/公斤
规格参数	型号:食品级/工业级 规格:25kg*1 产地:陕西西安
公司地址	陕西省西安市高新区高新二路9号创业咖啡街区 天使楼9楼1-9-408（注册地址）
联系电话	13022827400

## 产品详情

沙蒿胶 食品级沙蒿胶 沙蒿胶作用用途 面制品增筋剂 沙蒿胶厂家 沙蒿胶生产厂家

沙蒿胶Sa-son seed gum，别名沙蒿籽胶。沙蒿胶主要由葡萄糖、半乳糖、甘露糖、阿拉伯糖、木糖等组成是一种具有交联结构的多糖类物质

黏度大（1%水溶液达9000Pa·s）为??

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

沙蒿胶为一种白色或略带淡黄色的粉末无嗅不溶于水粘度大能在水中迅速溶胀成略显乳白色的半透明胶体沙蒿胶具有特别的化学稳定性、不溶于一般的溶剂、也不溶于热的稀酸或稀碱中。在水中呈有限吸水状态。在二甲亚砷中亦呈有限溶胀状态。在高氯酸或硫酸中可溶化

沙蒿胶性质：

### (1)高粘度

1%(w/w)鲜胶液粘度可达9000mPa.s，是相同浓度明胶溶液的1800倍，是海藻酸钠溶液的12倍。

### (2)高保水性

吸水性很强可达到自身的数十倍，沙蒿籽胶吸水溶胀后形成蛋清样液体。1%(w/w)沙蒿籽胶液24h内保水性能优于鸡蛋液。

### (3)非水溶性

沙蒿胶不溶于水中，在水中呈有限的吸水溶胀状态，若将其胶粉加入水中进行搅拌，大部分将聚集成团而不能很好分散，并有“爬杆”现象。根据这一特性可用于改良劣质小麦粉，解决发芽小麦发粘问题，改良面条烹调性，煮后不发粘，不混汤，富咀嚼感。

#### (4)分散性好

液状沙蒿籽胶经浓缩干燥后制成粉状胶，水稀释溶胀后成胶具有可逆性，而且分散性好。用一般的非高压均质设备便可达到满意的效果，形成均匀的胶状液体。

#### (5)成膜性

能稳定而且粘着力强剥离后的胶膜有一定弹性和韧性,其弹韧性与成膜厚度呈负相关。

沙蒿胶应用用途：

沙蒿胶，用于做面包、面条、粉条、果酱、蛋糕、罐头、糖果等食品的添加剂，使用效果十分理想。具体应用于：

(1)面条加工业：沙蒿籽胶在面团中具有很强的结合粘结力,能使面团的流变学特性改善。尤其对不含面筋质(麦麸蛋白和麦胶蛋白)的荞麦面粉,改变了面团易脆裂、无延伸性,不易压延成型而无法工业化生产荞麦挂面的局面。

(2)烘烤加工业：由于沙蒿籽胶有很强的吸水溶胀及优良的持水性，用于面团烘烤加工业，能起到明显的保质保鲜作用。

(3)饮料工业：可用沙蒿籽胶作为稳定剂、增稠剂。 [2]