Beijing Solarbio Science & Technology Co., Ltd
Tel: 400-968-6088
Fax: 010-56371281
Http://www.solarbio.com

瓜尔豆胶

货号：G9310

别名：瓜尔胶、吉柯豆角胶

英文名：Guar Gum

CAS 号：9000-30-0

外观（性状） 浅褐色粉末

粘度：5000-5500 里泊，200 目

溶解性：2mg/ml in water

产品说明：

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。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。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。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。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。在豆制品如豆腐、豆奶中起到稳定作用。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。调味品、罐头食品等等