**中轩黄原胶产品说明**

黄原胶是以甘蓝黑腐病黄单胞杆菌为产生菌,以淀粉质为主要原料,经特定的生物发酵并经提纯、干燥、粉碎而成的固体粉末状产品，属于高分子生物聚合物，分子量介于2—6×106之间，水溶液中能形成稳定的胶体。

 黄原胶溶于冷水及热水,不溶于高浓度乙醇等有机溶剂,其水溶液呈现可逆的三维结构,形成聚集体，一旦给予外力即可解离。黄原胶具有一般增稠剂所没有的触变性(流变性:即静止时变稠,搅拌剪切变稀),其增稠、悬浮、分散、稳定作用明显,对酸、碱、盐等稳定性强,耐温性能明显且使用简单，成本低廉,是目前国内外许多行业首选的增稠稳定剂之一。

黄原胶水溶液粘度较大,低浓度下的高粘度是其一大特性,浓度为0.2%的水溶液,粘度可达400CP-600CP,是其他一般增稠剂的几倍甚至十几倍,使用量只需千分之三左右,可大大降低生产成本,从而提升产品竞争力。

中轩公司是国内最早从事水溶性胶体的研究和生产的企业之一，尤其在黄原胶应用方面积累了十分丰富的宝贵经验，目前针对不同领域已研究开发了三十几种不同型号的专用型产品。“Ziboxan®”和“Zibozan®”是中轩注册的食品级和工业级商标，目前在国内外已得到普遍认可，并已纳入欧美跨国企业的合格分供方名录。下面是中轩自主研发的具有代表性的主要型号产品，其主要应用介绍如下：

|  |  |
| --- | --- |
| 产品型号 | 应用领域 |
| Ziboxan®9270 | 使用于饮料中，悬浮果肉、防止沉淀、使液体通体均匀，利于风味释放，提供愉悦口感。在冷冻食品中，经多次冷冻产品依然可以保持良好的稳定性和保水性，减少冰晶，赋予食品爽滑口感。 |
| Ziboxan®9280 | 产品稳定性更好，主要应用于高档饮料以及烘焙食品中，能够使其增加蜂窝气泡含量，提高保水性能，增进口感，使其风味更加丰满。 |
| Ziboxan®9290 | 适用于化妆品、洗涤剂、洗发和护发产品、面膜、医药等，也可用于高档食品。 |
| Ziboxan®F200 | 是200目食用级产品,产品外观粒度更细,溶解速度更快,适用于对粒度和溶解速度有更高要求的各行业客户,产品性能优越。 |
| Ziboxan®RH | 主要应用于个人护理用品中，如牙膏、护肤霜等，利用黄原胶酶稳定性及剪切控制优势，用于改善牙膏膏体状态并易于灌装；其特有的高度流变性，可以改善牙膏灌装并赋予良好的口感。 |
| Ziboxan®TW | 主要应用在酱油、沙拉酱或沙司中。能够改善其泵送性及粘附性，增强口感和风味释放，增加对固体颗粒持久的悬浮性能，尤其在高盐调味料中，更能显示其优越的稳定性。 |
| Ziboxan®SN | 主要应用在调味奶饮料中，添加后可以赋予果奶优良的口感，同时黄原胶耐酸、耐碱、抗氧化的特性，可使酸度较低的果奶胶体体系长时间保持稳定。 |
| Ziboxan®FT | 具有更加优越的稳定性，产品溶液透明度更高，主要应用于对黄原胶溶液透明度有更高需求的日化、医药、食品等行业。 |
| Ziboxan®RD | 中轩推出的颗粒型黄原胶产品，可以解决普通黄原胶分散速度较慢的问题。该产品溶解时在水中迅速分散，与水完全结合溶胀，大大提高水合速度，避免胶团形成，提高生产效率。 |
| Zibozan®XC | 该产品适用于工业领域，即陶瓷、油田钻井泥浆、混凝土外加剂、建筑涂料等。 |
| Zibozan®XCD | 该产品专门为油田钻井泥浆添加剂研制，在泥浆中可迅速散开，完全与水结合溶胀，缩短溶解时间，可大大提高生产效率。 |