

黄原胶是以玉米淀粉为原料，利用黄单孢菌、经生物工程制取的生物胶，是由D-葡萄糖、D-甘露糖、D-葡萄糖醛酸、乙酸和丙酮酸组成的“五糖重复单元”的结构聚合物。黄原胶作为优良的增稠、乳化、稳定剂可广泛应用于饮料、冰淇淋、肉制品、调味品、医药、日化品等诸多行业。

黄原胶具有如下特性：

- 低浓度下高粘度特性；
- 耐酸、碱、盐，抗氧化、酶解；
- 良好的分散作用，乳化稳定作用和悬浮颗粒、油滴能力；
- 耐温，在若干次冷冻和解冻过程保持稳定。

黄原胶质量指标

项目	依据标准：GB1886.41-2015
色泽	类白色或浅米黄色
状态	颗粒或粉末
黏度 cp	≥ 600
剪切性能值	≥ 6.5
干燥失重, w %	≤ 15
灰份, w/%	≤ 16
总氮, w/%	≤ 1.5
丙酮酸, w/ %	≥ 1.5
铅 (Pb) (mg/kg)	≤ 2
菌落总数 (CFU/g)	≤ 5000
大肠菌群/ (MPN/g)	≤ 3.0
沙门氏菌	0/25g
霉菌和酵母 (CFU/g)	≤ 500



河北鑫合生物化工有限公司
HEBEI XINHE BIOCHEMICAL CO., LTD.

电话：0319-4752588 4766388 4768588 传真：0319-4752705 4752706
http://www.xinhe-biogums.com E-mail: sales@xinhe-biogums.com
地址：河北省新河县城西工业区兴龙街10号



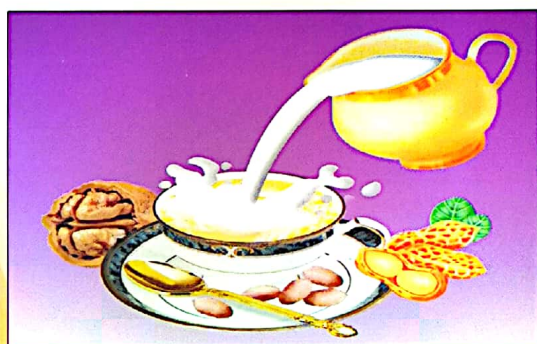
扫描全能王 创建

黄原胶使用方法:

黄原胶溶解于冷水或热水, 需一边搅拌, 一边将黄原胶干粉缓慢倾入水中, 充分搅拌直至完全溶解。

黄原胶典型应用

应用产品	建议添加量%	作用
蛋白饮料	0.05-0.08	增稠、悬浮、乳化、稳定蛋白, 抗产品老化
果汁饮料	0.02-0.07	增稠、混悬、稳定悬浮果汁
果蔬饮料	0.05-0.08	增稠、悬浮、稳定
冰淇淋	0.1-0.3	使质地细滑、多微孔、无冰凌、缩短老化时间
肉类食品	0.05-0.1	降低成本、提高产率
酱油、蚝油	0.05-0.1	耐盐性好, 增加稠度
色拉调料	0.1-0.3	利于成型
面制品	0.05-0.1	增加微孔、松软、延长货架寿命
方便面	0.2-0.3	增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗
宠物饲料	0.1-0.3	抑制糊化作用, 提供浓汁状实体
医药、化妆品	0.2-1.0	稳定剂、附着润滑
牙膏	0.1-0.3	成型、改善口感



河北鑫合生物化工有限公司
HEBEI XINHE BIOCHEMICAL CO., LTD.

电话: 0319-4752588 4766388 4768588 传真: 0319-4752705 4752706
http://www.xinhe-biogums.com E-mail: sales@xinhe-biogums.com
地址: 河北省新河县城西工业区兴龙街10号



扫描全能王 创建