

# 阜丰黄原胶食品级黄原胶汉生胶八宝粥饮料烘焙增稠剂稳定剂悬浮剂

产品名称	阜丰黄原胶食品级黄原胶汉生胶八宝粥饮料烘焙增稠剂稳定剂
生产厂家	广州嘉航生物科技有限公司
价格	40.00/kg
规格参数	阜丰:25kg/袋 中轩:25kg/袋 梅花:25kg/袋
公司地址	广州市天河区荷光路137号103房C1268号
联系电话	18037893038

## 产品详情

### 阜丰黄原胶食品级黄原胶汉生胶八宝粥饮料烘焙增稠剂稳定剂悬浮剂

黄原胶无味、无臭、无毒、食用安全，易溶于水。在水溶液中呈现多聚阴离子，具有独特的理化性质。在工业生产中主要作为增稠剂，也可以作为悬浮剂、乳化剂、稳定剂。到目前为止，黄原胶被认为是国际上性能优越的生物胶，被大量应用在食品、果汁、饮料、饲料、化妆、医药、陶瓷、消防、石油等行业，其市场增长潜力超过所有的亲水性胶。本文综述了黄原胶的结构、性质和生产，叙述了黄原胶在食品行业中的应用。