

什么是增稠剂？

增稠剂又称赋形剂、黏稠剂，具有改善和稳定肉制品物理性质或组织形态、丰富食用的触感和味感的作用。增稠剂按其来源大致可分为两类：一类是来自于含有多糖类的植物原料；另一类则是从蛋白质的动物及海藻类原料中制取的。增稠剂的种类很多，在肉制品加工中应用较多的有植物性增稠剂，如淀粉、琼脂、大豆蛋白等；动物性增稠剂，如明胶、禽蛋等。这些增稠剂的组成成分、性质、胶凝能力均有所差别，使用时应注意选择。

什么是增稠剂？

增稠剂是用来提高油墨或印料的黏稠度、降低印料的流动性和油墨中固体成分的沉降性的一种助剂。有时用膨润土做增稠剂，它具有很高的吸湿性能。在水性印花浆中，还可以加入丙烯酸共聚物FTF作为增稠剂，其固含量低，能使水增稠1500倍以上。