

產業分析建議食品業者考慮關華豆膠替代品

關鍵字:關華豆膠 替代品

資料來源:foodanddrinkeurope.com 發布日期:2011/10/3

內容摘要:

Eurominitor 分析師認為,由於石油鑽井開採過程需要大量的關華豆膠(guar gum),甚至超越關華豆膠主要生產國印度的負荷,2010年以來關華豆膠原料之關華豆(Cyamopsis tetragonoloba)價格持續飆升,關華爾豆膠價錢較兩年前高出三倍之多。關華豆膠為常用的食品增稠劑、質地改良劑與穩定劑,分析師建議食品業者應謹慎考慮使用其他如澱粉衍生物、刺槐豆膠或黃原膠等替代品。

訊息提供者:食品所 謝侑蓉

