

绿新卡拉胶纯粉生产厂家

产品名称	绿新卡拉胶纯粉生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	23.00/公斤
规格参数	品牌:绿新 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

卡拉胶纯粉厂家 卡拉胶纯粉生产厂家 卡拉胶纯粉价格

产品简介

英文名称：kappa-Carrageenan

CAS号：有

EINECS号：232-524-2

分子式：C₂₄H₃₆O₂₅S₂

产品性状

卡拉胶为白色或浅褐色颗粒或粉末，无臭或微臭，口感粘滑。卡拉胶溶于约80 水，形成粘性、透明或轻微乳白色的易流动溶液。如先用乙醇、甘油或饱和蔗糖水溶液浸湿，则较易分散于水中。卡拉胶与30倍的水煮沸10min的溶液，冷却后即成胶体。卡拉胶与水结合粘度增加，与蛋白质反应起乳化作用，使乳化液稳定。

产品用途

被广泛应用于乳制品、冰淇淋、果汁饮料、面包、水凝胶（水果冻）、肉食品、调味品、罐头食品等方面。可调配成果冻粉、软糖粉、布丁粉、爱玉粉、西式火腿调配粉等

应用领域

- 1.【食品行业】：肉制品，脂肪，油乳化制品，冷冻饮品，调味品，饮料类，烘焙制品，水产品，粮食制品，蛋及蛋制品等
- 2.【医药行业】：保健食品，基料，填充料，医药原料等
- 3.【饲料兽药】：动物饲料，营养饲料，水产饲料，维生素饲料等
- 4.【日化用品】：洗面乳，美容霜，化妆水，洗化水，牙膏沐浴露，面膜等
- 5.【实验试剂】：可用于实验研发