

tx青岛销售食品增稠剂结冷胶潍坊烟台临沂威海

产品名称	tx青岛销售食品增稠剂结冷胶潍坊烟台临沂威海
公司名称	天新（青岛）食品股份有限公司
价格	280.00/公斤
规格参数	
公司地址	青岛市李沧区重庆中路965
联系电话	86-0532-84838124 13853275293

产品详情

黄原胶 结冷胶 可得然胶 刺槐豆胶 阿拉伯胶

售区域沈阳青岛大连潍坊烟台临沂威海日照滨州济宁德州聊城菏泽济南连云港东营泰安丹东上海北京天津太原长春哈尔滨 石家庄合肥长沙无锡苏州杭州常州武汉成都重庆南昌西宁兰州银川南通盐城扬州呼和浩特包头徐州乌鲁木齐 维生素C 瓜尔豆胶 海藻糖 食用甘油食品添加剂价格

结冷胶是一种微生物胞外多糖。作为多功能增稠剂、凝胶剂、稳定剂等，广泛应用于食品、药品（如软、硬胶囊）、化妆品、化工等诸多行业。结冷胶可分为两类：低酰基和高酰基。

结冷胶以其天然、安全、无毒、高效等优良特性，越来越受到消费者特别是食品学家们的关注。

产品特性

特点优点特点优点

弱凝胶

在很低的浓度下就可悬浮

高假塑性

流动性，可吸性，低粘度口感

柔韧

适合加工

储藏

产品运输必须轻卸轻放，防止日晒、雨淋，并远离热源不得与有害、有毒和易污染物品一起混运。该产品需密封，置于干燥环境中。

比较优势

低酰基结冷胶是一种脆性胶，对剪切力非常敏感，食用时有入口即化的感觉。与其他食品胶相比，结冷胶存在着明显的优势，现已逐步代替琼脂和卡拉胶在食品工业中的应用。如图所示结冷胶与其他胶体凝胶特性比较。

技术国内

质量达到国际先进水平

产品符合国家标准GB25535-2010要求