

琼脂粉生产厂家

产品名称	琼脂粉生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	110.00/kg
规格参数	品牌:琼脂粉生产厂家 型号:食品级琼脂粉 产地:山东琼脂粉
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

琼脂粉厂家 琼脂粉生产厂家 琼脂粉价格

1.产品名称：琼脂

学名：琼胶

英文名：agar

别名：洋菜(agar-agar)、冻粉、琼胶、燕菜精、洋粉、寒天、大菜丝

2.琼脂的有用特性是它的凝点和熔点之间的温度相差很大。在水中需加热至95℃时才开始熔化，熔化后的溶液温度需降到40℃时才开始凝固，所以它是配制固体培养基的好凝固剂。用琼脂配制的固体培养基，可用以进行高温培养而不熔化，在凝固之前接种时，也不致将培养物烫死。因此，琼脂是制备各种生物培养基中应用广泛的一种凝固剂。琼脂的浓度，通常是液体培养基的1~1.5%。

3.琼脂因为有特殊的胶凝性质，尤其有显著的稳固性、滞度和滞后性，并且易吸收水分，有特殊的稳定效应；琼脂粉已经广泛使用于食用、医药、化工、纺织、国防等领域。在食品工业中琼脂粉具有增量剂、增稠剂、乳化剂、胶凝剂、稳定剂、赋形剂、助悬剂、水分保持剂的极好功效，琼脂粉可用于生产：水晶软糖、定型软糖、水产品、肉类罐头、果汁饮料、果肉饮料、米酒饮料、乳品饮料、精品、乳品蛋糕。

琼脂与卡拉胶的区别和各自的用途

琼脂、卡拉胶是海藻的提取物，应用有所不同

琼脂由琼脂糖和琼脂果（Agarpectin）两部分组成，作为胶凝剂的琼脂糖是不含硫酸酯（盐）的非离子型多糖，是形成凝胶的组分，其大分子链链节在1,3苷键交替地相连的-D-吡喃半乳糖残基和3,6-L-

吡喃半乳糖残基。而琼脂果胶是非凝胶部分，是带有硫酸酯（盐）、葡萄糖醛酸和丙酮酸醛的复杂多糖，也是商业提取中力图去掉的部分。在工业上的琼脂色泽由白到微黄，具有胶质感，无气味或有轻微的特征性气味，琼脂不溶于冷水，易溶于沸水，缓溶于热水。

至于琼脂的用途，首先，琼脂是无营养的，也就是说一般生物，即使是微生物也不分解它（虽然琼脂属于糖）。因此，常用作生物培养基，或者一些载体。另外，食品工业上应用更广，作增稠剂、凝固剂，琼脂在90度左右融化，40度左右凝结为固体，常吃的果冻、凉粉里都有添加，可以说无害。还可用悬浮剂、乳化剂、稳定剂、保鲜剂。广泛用于制造粒粒橙及各种饮料、果冻、冰淇淋、糕点、软糖、罐头、肉制品、八宝粥、银耳燕窝、羹类食品、凉拌食品。

增稠剂是近年来迅速发展起来的一类新型功能高分子材料，主要用于提高产品的黏度或稠度，具有用量小、增稠明显、使用方便等特点，被广泛地应用于制药、印染、化妆品、食品添加剂、采油、造纸、皮革加工等行业中。