

# 食品级琼脂粉厂家

产品名称	食品级琼脂粉厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	110.00/公斤
规格参数	品牌:琼脂粉厂家 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

是由海洋中的红藻类海藻提取的多糖胶体。结构上由(1-3)-D-半乳糖与(1-4)-3-内醚-L-半乳糖等组成的链状聚合物。在食品工业、医药工业、日用化工、生物工程等许多方面有广泛的用途，琼脂的使用安全性已被联合国粮农组织和世界卫生组织所确认，是安全的产品。近年的医学研究表明，属于海洋天然多糖物质的琼脂，含有丰富的水溶性膳食纤维、对人体保健起到一定的作用。(将琼脂溶入60-100倍的水加热溶解后冷却成冻胶)常食用可预防、高血压、高血脂、高血糖的发生，并有清热解暑和养颜等功效。

琼脂是一种安全的食品添加剂。在食品应用中起到一种独特的凝固作用，其特点，即使浓度低至1%仍能形成相当稳定的凝胶(冻胶)、无需添加任何添加剂便能自然凝胶，能明显改善食品的品质，其口感和细嫩度是其他添加剂所无法替代的。

在食品工业中可做凝固剂、增稠剂、稳定剂、悬浮剂。广泛应用于软糖、果冻、羊羹、罐头、火腿肉、饮料、冰淇淋、速冻食品、糕点、果酱等等。

琼脂在日用化工方面用于牙膏、化妆品和空气清新剂。在医学、农业和生物工程中也有很多用途，用作培养基、微生物载体。琼脂还可进一步研制成琼脂糖，它是很好的扩散的介质，在临床诊断、生物化学、学的分析和研究有着特殊的用途。条状琼脂亦可做凉拌菜食用。琼脂是目前世界上用途较广泛的海藻胶。

[琼脂粉的用途]增稠剂；稳定剂；乳化剂；胶凝剂。琼脂粉常用于糖果、羊羹、西点、馅饼、冰淇淋、酸奶、清凉饮料、乳制品等。