

# 卡拉胶厂家 卡拉胶用途用量

产品名称	卡拉胶厂家 卡拉胶用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	品牌:卡拉胶厂家 型号:食品级卡拉胶 产地:山东卡拉胶
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

### 卡拉胶厂家 卡拉胶生产厂家 卡拉胶价格

卡拉胶 (Carrageenan), 又称为麒麟菜胶、石花菜胶、鹿角菜胶、角叉菜胶, 因为卡拉胶是从麒麟菜、石花菜、鹿角菜等红藻类海草中提炼出来的亲水性胶体, 它的化学结构是由半乳糖及脱水半乳糖所组成的多糖类硫酸酯的钙、钾、钠、铵盐。

卡拉胶为白色或浅褐色颗粒或粉末, 无臭或微臭, 口感粘滑。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。与30倍的水煮沸10 min的溶液, 冷却后即成胶体。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

#### 1、卡拉胶在果冻出产中的作用

卡拉胶作为一种很好的凝聚剂, 可替代一般的琼脂、明胶及果胶等。用琼脂做成的果冻弹性缺乏, 价格较高; 用明胶做成果冻的缺点是凝聚和融化点低, 制备和储存都需求低温冷藏; 用果胶的缺点是需求参加高溶度的糖和调度恰当的pH值才干凝聚。卡拉胶没有这些缺点, 用卡拉胶制成的果冻赋有弹性且没有离水性, 因而, 其成为果冻常用的凝胶剂。

#### 2、卡拉胶在软糖出产中的作用

用卡拉胶做通明生果软糖在我国早有出产, 其生果香味浓, 甜度适中, 爽口不粘牙, 而且通明度比琼脂更好, 价格较琼脂低, 加到一般的硬糖和软糖中能使产品口感滑爽, 更富弹性, 黏性小, 安稳性增高。

#### 3、卡拉胶在冰淇淋出产中的作用

在冰淇淋和雪糕的制造中，卡拉胶可使脂肪和其它固体成分散布均匀，防止乳成分分离和冰晶在制造与寄存时增大，它能使冰淇淋和雪糕组织细腻，滑爽可口。在冰淇淋出产中，卡拉胶因可与牛奶中的阳离子发生作用，发生一起的胶凝特性，可添加冰淇淋的成型性和抗融性，前进冰淇淋在温度不坚守时的安稳性，放置时也不易融化。

卡拉胶是一种品质优越的食品添加剂，具有强烈形成凝胶和高黏度特性。卡拉胶形成的凝胶是热可逆的，即加热凝胶融化成溶液，溶液冷却后又能形成凝胶，卡拉胶的水溶性很好，在70 °C就开始溶解，80 °C则完全溶解。卡拉胶的稳定性非常好，即使长时间放置也不会降低其凝胶强度和黏度，在中性和碱性溶液中即使加热也会水解。卡拉胶具有良好的与蛋白质结合的性质，能与带正电的蛋白质分子间形成离子间的相互作用，这种独特的反应性在所有胶体中是的。卡拉胶在食品、医药、日用化工、生物化学、和农业等方面用途十分广泛。在食品工业中作为胶凝剂、增稠剂、稳定剂和澄清剂，可用在软糖、果冻、火腿肠、肉罐头、冰淇淋、饮料、调味品、牛奶、仿生食品、果酱、羊羹、啤酒、面包和宠物食品等产品中；在医药工业中作为药悬浮剂、分散剂，还可用来制造胶囊等产品；在日用化工品中可用在牙膏、洗涤剂、化妆品和空气清新剂等产品；在生物学上可用作微生物载体和固定化细胞载体等；在其他方面，可用在涂料工业水基油漆的增稠剂、陶瓷釉料的增稠剂、水彩颜料的增稠剂、石墨悬浮剂、纺织品和纸张的上浆料、农业上除草剂和杀虫剂的悬浮剂等。