

琼脂粉厂家 琼脂粉用途用量

产品名称	琼脂粉厂家 琼脂粉用途用量
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

琼脂粉主要是聚半乳糖苷，其90%的半乳糖分子为D型，10%为L型。琼脂是半透明白色至黄色薄膜带状或碎片、颗粒及粉末。无臭或稍具特殊臭味，口感粘滑。不溶于冷水和有机溶剂，溶于沸水。含水时带韧性，干燥时易碎。在冷水中吸收20倍的水膨胀，溶于热水后，即使浓度很低（0.5%）也能形成件事的凝胶。浓度0.1%以下，则不能胶凝而成为粘稠液体。1%的琼脂溶液于32~42 凝固，其凝胶具有弹性，熔点为80~96 。

产品用途

一、果粒橙饮料--以琼脂作悬浮剂，其使用浓度0.01-0.05%，可使颗粒悬浮均匀。

琼脂用在饮料类产品中，其作用是悬浮力，让饮料中固型物悬浮均匀，不下沉。

其特点是悬浮时间及保质期长，也是其它悬浮剂无法代替之所在。透明度好，流动性好，口感爽滑无味。

二、果汁软糖--琼脂的使用量为2.5%左右，与葡萄糖液、白砂糖等制得的软糖，其透明度及口感远胜于其他软糖。琼脂用在固体类食品中，其作用是凝固形成胶体，作为主原料而络合其它辅料，如糖液、砂糖、香料等。

三、肉类罐头、肉制品--用0.2-0.5%的琼脂能形成为粘合碎肉的凝胶。