

卡拉胶厂家 卡拉胶生产厂家

产品名称	卡拉胶厂家 卡拉胶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	36.00/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

卡拉胶简介：

卡拉胶生产厂家卡拉胶生产厂家卡拉胶食品级卡拉胶饲料级卡拉胶生产厂家卡拉胶厂家

性状：白色粉末。无臭或微臭。口感粘滑。溶于约80 ° C水，形成粘性、透明或轻微白色的易流动溶液。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10min的溶液，冷却后即成胶体。与水结合黏度增加。与蛋白质反应其化作用。使已化液稳定。固化性仅取决于温度。可降低食盐和氯化钾的持水性能。1水溶液的黏度为0.225Pa.s (pH为7.0)。

用途：增稠剂；稳定剂；化剂；悬混剂；胶凝剂；粘结剂。在食品工业上使用的卡拉胶主要有凝胶性、粘稠性、稳定性、化性及悬浮性等特性。

卡拉胶是食品添加剂，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就开始溶解,80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少见的。

1、卡拉胶在果冻生产中的作用

卡拉胶作为一种很好的凝固剂，可取代通常的琼脂、明胶及果胶等。用琼脂做成的果

冻弹性不足，价格较高；用明胶做成果冻的缺点是凝固和融化点低，制备和贮存都需要低温冷藏；用果胶的缺点是需要加入高浓度的糖和调节适当的pH值才能凝固。卡拉胶没有这些缺点，用卡拉胶制成的果冻富有弹性且没有离水性，因此，其成为果冻常用的凝胶剂。

2、卡拉胶在软糖生产中的作用

用卡拉胶做透明水果软糖在我国早有生产，其水果香味浓，甜度适中，爽口不粘牙，而且透明度比琼脂更好，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，稳定性增高。

3、卡拉胶在冰淇淋生产中的作用

在冰淇淋和雪糕的制作中，卡拉胶可使脂肪和其它固体成分分布均匀，防止乳成分分离和冰晶在制造与存放时增大，它能使冰淇淋和雪糕组织细腻，滑爽可口。在冰淇淋生产中，卡拉胶因可与牛奶中的阳离子发生作用，产生独特的胶凝特性，可增加冰淇淋的成型性和抗融性，提高冰淇淋在温度波动时的稳定性，放置时也不易融化。