

红藻胶生产商

产品名称	红藻胶生产商
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	70.00/公斤
规格参数	品牌:红藻胶 型号:食品级 产地:山东红藻胶
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

红藻胶厂家 红藻胶生产厂家 红藻胶价格

红藻胶是红藻类植物经过碱处理、漂白、酸化和煮胶等一系列工艺加工而制得的一种添加剂，制成的干品呈白色或浅黄棕色粉末状，无臭味，且味微咸

红藻胶(9000-21-9)的性状：1.其外观呈白色至浅黄棕色粉末状。无臭。味微咸。2.易溶于75~77 的水、牛奶，形成坚实、光滑，有弹性的凝胶。1.5%的水分散液于37 产生粘度，43 时粘度，超过此温度则粘度减小。3.如琼脂一样，即使加压数小时，质量也不降低。其凝胶与琼脂一样坚硬，比卡拉胶强。4.钾离子存在下凝胶强度增加。凝胶强度因pH而异，pH8时，在低pH区域加热则降低。不溶于乙醇。

红藻胶应用用途：

红藻胶可用作增稠剂、粘接剂、稳定剂、胶囊剂和乳化剂等，也可用于储藏布丁、果酱、面包、罐头及肉等制品，还可广泛应用于日用行业、化工行业、轻工行业、医药行业等领域中。红藻胶的凝胶强度会随着pH值的变化而变化，一般在pH值为8时。红藻来源充沛，因此长期以来一直受到众多研究者的青睐。琼胶和卡拉胶虽然属于多糖类，但是具有低脂、高膳食纤维、高矿物质等特点，而这些主要成分正是功能性食品的功效成分，可以作为很多保健食品的原料。

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。3、其它制品：可代替甘油作加香、防冻保湿剂。4、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。5、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。6：焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料，风味和香味增强料。7：保健品、药用辅料、中间体、提取物。包装和贮存条件：1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。