

# 长青浪花卡拉胶条厂家

产品名称	长青浪花卡拉胶条厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	150.00/公斤
规格参数	品牌:长青浪花卡拉胶条厂家 型号:食品级卡拉胶条 产地:山东卡拉胶条
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

卡拉胶条厂家 卡拉胶条生产厂家 卡拉胶条价格

【产品名称】:卡拉胶条【产品性状】:无色、无固定形状的固体【存储条件】:密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。

食品应用：

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，口感爽滑无异味。

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%的琼脂能形成为有效粘合碎肉的凝胶。

四、八宝粥、银耳燕窝、羹类食品--用0.3-0.5%琼脂作为增稠剂、稳定剂。

五、凉拌食品--先将琼脂洗净，用开水冲泡让其膨胀，捞起加入调味料即可食用。

六、冻胶布丁、酸角糕--以0.1-0.3%的琼脂和精炼的半乳甘露聚糖，可制得透明的强弹性凝胶。

七、果冻--以琼脂作悬浮剂，参考用量为0.15 - 0.3%，可使颗粒悬浮均匀，不沉淀，不分层。