

琼脂粉的厂家

产品名称	琼脂粉的厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	100.00/kg
规格参数	品牌:琼脂粉厂家 型号:琼脂粉生产厂家 产地:江苏琼脂粉厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

琼脂粉厂家,琼脂粉生产厂家,琼脂粉,琼脂粉添加量,琼脂粉标准

1.简介

琼脂，学名琼胶，英文名（agar），又名洋菜(agar-agar)、冻粉、琼胶、燕菜精、洋粉、寒天、大菜丝，是植物胶的一种，常用海产的麒麟菜、石花菜、江蓠等制成，为无色、无固定形状的固体，溶于热水。在食品工业中应用广泛，亦常用作培养基。为*叫琼脂，重要是用海南的麒麟菜（石花菜）制作出来的。

琼脂粉质量标准符合国标GB1975-80规定：干燥失重： 15%烧灼残渣%（灰分）： 5水不溶物%： 1
砷（AS）%： 0.0001重金属（以Pb计）%： 0.004吸水力：75毫升数）淀粉：合乎规定凝胶强度
gt;800g/cm2 产品优点凝胶强度 gt;800g/cm2

2.性状

琼脂的有用特性是它的凝点和熔点之间的温度相差很大。在水中需加热至95 时才开始熔化，熔化后的溶液温度需降到40 时才开始凝固，所以它是配制固体培养基的好凝固

3.用途

琼脂粉常用于糖果、羊羹、西点、馅饼、冰淇淋、酸奶、清凉饮料、乳制品等。

限量：各类食品，GMP。干酪8%；糖果蜜饯和糖霜2.0%，软糖1.2%；其它食品0.25%。 在食品工业中琼脂粉具有增量剂、增稠剂、乳化剂、胶凝剂、稳定剂、赋形剂、助悬剂、水分保持剂的极好功效，琼脂粉可用于生产：水晶软糖、定型软糖、水产品、肉类罐头、果汁饮料、果肉饮料、米酒饮料、乳

品饮料、精品、乳品蛋糕。琼脂具有极好的胶凝性和凝胶稳定性，广泛用于食物、医药、日用化工、生物工程等许多方面。在食物中，作为胶凝剂、稳定剂、增稠剂、松散悬浮剂，起着增加食物黏度、赋予食物以黏滑而赋有弹耐性的口感等作用，然后改善食物的质量，前进食物的层次