

# 卡拉胶生产厂家

产品名称	卡拉胶生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	80.00/kg
规格参数	品牌:卡拉胶厂家 型号:卡拉胶生产厂家 产地:江苏卡拉胶厂家
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

卡拉胶厂家,卡拉胶生产厂家,卡拉胶,卡拉胶添加量,卡拉胶标准

卡拉胶适用范围：适用于各类食品加工，用于肉制品生产、果冻、布丁、果酱、软糖、冷食、乳制品等。

建议用量：0.1-0.5，或根据生产需要适量使用

冰淇淋(雪糕)：预防乳清分离、延缓溶化。甜果冻、羊羹：胶凝剂。

肉制品：增稠保水、肪液收缩，粘结剂，提高产品的切片性、弹性。

巧克力牛奶：悬浮，增加质感。果汁饮料：使细小果肉粒均匀，悬浮，增加口感。

胶脂牛乳：滑润，增加质感。软糖：优良胶凝剂。

炼乳：乳化稳定。面包：增加保水能力，延缓变硬

加工干酪：防液收缩。馅饼：糊状效应，增加质感。

奶粉：防脂和乳浆分离。调味品：悬浮剂，赋形剂，带来亮泽感觉。

