

果冻粉 复配卡拉胶 肉制品 食品添加剂 稳定增稠剂 食用

产品名称	果冻粉 复配卡拉胶 肉制品 食品添加剂 稳定增稠剂 食用
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	40.00/千克
规格参数	品牌：:卡拉胶厂家 型号:食品级 产地:卡拉胶生产厂家
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

卡拉胶简介：

中文名：卡拉胶

CAS：11114-20-8

分子式：C₂₄H₃₆O₂₅S₂

与刺槐豆胶、魔芋胶、黄原胶等胶体产生协同作用，能提高凝胶的弹性和保水性；

【产品应用】

冰淇淋(雪糕)：防范乳清分离、缓和溶化。甜果冻、羊羹：胶凝剂。巧克力牛奶：悬浮，增加质感。
果汁饮料：卡拉胶使细小果肉粒均匀，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，缓和变硬加工干酪：卡拉胶能液收缩。
馅饼：糊状效应，增加质感。婴儿奶粉：卡拉胶能脂和乳浆分离。
调味品：悬浮剂，赋形剂，带来亮泽感觉。牛奶布丁：胶凝剂，增加质感。罐装食品：胶凝，稳定脂肪。
冷冻发泡糕点：卡拉胶防范脂肪分离和脱液收缩现象，不易变形。奶昔：悬浮，增加质感。
啤酒工业：澄清剂，稳定剂。酸化乳品：卡拉胶能增加质感，滑腻
牙膏：粘结肉食品：卡拉胶能液收缩，粘结剂。