

# 精制卡拉胶 食品级增稠剂卡拉胶纯粉食品凝胶剂卡拉胶

产品名称	精制卡拉胶 食品级增稠剂卡拉胶纯粉食品凝胶剂卡拉胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	130.00/千克
规格参数	级别:食品级 含量:99 用途:增稠剂
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

卡拉胶又称为鹿角菜胶、角叉菜胶。卡拉胶是从某些红藻类海草中提炼出来的亲水性胶体，它的化学结构是由半乳糖及脱水半乳糖所组成的多糖类硫酸酯的钙、钾、钠、铵盐。由于其中硫酸酯结合形态的不同，可分为K型（Kappa）、I型（Iota）、L型（Lambda）。

卡拉胶稳定性强，干粉长期放置不易降解。它在中性和碱性溶液中也稳定，即使加热也不会水解，但在酸性溶液中（尤其是pH值 4.0）卡拉胶易发生酸水解，凝胶强度和黏度下降。值得注意的是，在中性条件下，若卡拉胶在高温长时间加热，也会水解，导致凝胶强度降低。所有类型的卡拉胶都能溶解于热水与热牛奶中。溶于热水中能形成黏性透明或轻微乳白色的易流动溶液。卡拉胶在冷水中只能吸水膨胀而不能溶解。

卡拉胶的利用起源于爱尔兰南部沿海出产一种海藻，俗称为爱尔兰苔藓（Irish Moss），现名为皱波角藻（Chondrus crispus），当地居民常把它采来放到牛奶中加糖煮，放冷，待凝固后食用。18世纪初期，爱尔兰人把此种海藻制成粉状物并介绍到美国，后来有公司开始商品化生产，并以海苔粉（seamoss farina）的名称开始销售，用于牛奶及多种食品中。