

卡拉胶 食品级 复配增稠剂 肉制品凝胶剂滚揉型复配卡拉胶

产品名称	卡拉胶 食品级 复配增稠剂 肉制品凝胶剂滚揉型复配卡拉胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

中文名卡拉胶

外文名kappa-Carrageenan

EINECS232-524-2

CAS11114-20-8

分子式C₂₄H₃₆O₂₅S₂卡拉胶 (Carrageenan),又称为麒麟菜胶、石花菜胶、鹿角菜胶、角叉菜胶,因为卡拉胶是从麒麟菜、石花菜、鹿角菜等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。用于制造果冻,冰淇淋,糕点,软糖,罐头,肉制品,八宝粥,银耳燕窝,羹类食品,凉拌食品等等。

卡拉胶为白色或浅褐色颗粒或粉末,无臭或微臭,口感粘滑。溶于约80 水,形成粘性、透明或轻微乳白色的易流动溶液。如先用乙醇、甘油或饱和蔗糖水溶液浸湿,则较易分散于水中。与30倍的水煮沸10 min的溶液,冷却后即成胶体。与水结合粘度增加,与蛋白质反应起乳化作用,使乳化液稳定。

基于卡拉胶具有的性质,在食品工业中通常将其用作增稠剂、胶凝剂、悬浮剂、乳化剂和稳定剂等。