

青岛德慧卡拉胶I型 增稠保水稳定和弱凝胶性

产品名称	青岛德慧卡拉胶I型 增稠保水稳定和弱凝胶性
公司名称	青岛德慧海洋生物科技有限公司
价格	350.00/kg
规格参数	
公司地址	山东省青岛市即墨区蓝谷高新技术产业区开发区山水路26号
联系电话	15063026981 15063026981

产品详情

产品特点：1. 酪蛋白结合性：稳定蛋白质、改善体系乳化性能的作用；2.

抗冻融性：解冻后的凝胶不脱水收缩；3. 增稠性：浓度低时形成低粘度的溶胶，接近牛顿流体，浓度升高形成高粘度溶胶，则呈非牛顿流体。适用范围：1.

乳制品：与乳蛋白有优异的络合性能，稳定蛋白、乳化油脂、丰富口感；2.

植物乳饮料：稳定蛋白、乳化油脂、丰富口感；3. 冰淇淋（雪糕）：稳定乳蛋白，减少冰晶生成；4.

胶囊：增强胶囊外壳韧性；5. 餐饮料理包：汤汁增稠，口感顺滑细腻。

德慧牌I型-卡拉胶，是经过科学的先进提取工艺，由海洋红藻精制而成的天然多糖亲水胶。I型-卡拉胶具有良好的增稠、保水、稳定和弱凝胶性，现已广泛应用于食品、医学、日化等行业。同时，I型-卡拉胶与乳蛋白有优异的络合性能，这是其它胶体所不具备的特性。产品种类：精制I型-卡拉胶；半精制I型-卡拉胶。