

供应琼脂粉厂家

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 供应琼脂粉厂家 |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司 |
| 价格 | .00/吨 |
| 规格参数 | 规格:25/50/200kg 品级:优级品 标准:GB/QB |
| 公司地址 | 武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 |
| 联系电话 | 15927657172 15927657172 |

产品详情

琼脂粉

生产厂家琼脂粉生产厂家, 现货琼脂粉现货, 供应琼脂粉供应, 现货供应琼脂粉现货供应, 直供琼脂粉直供, 厂家直供琼脂粉厂家直供, 供应商琼脂粉供应商

英文: Agar powder

CAS: 9002-18-0

各类食品, GMP。干酪8%; 糖果蜜饯和糖霜2.0%, 软糖1.2%; 其它食品0.25%。

包装: 25kg/塑编袋

性状: 白色至微黄色粉末。无臭或稍具特殊臭味, 口感粘滑。不溶于冷水和有机溶液, 溶于沸水。

概述: 琼脂粉是一类从石花菜及其它红藻类植物提取出来的藻胶, 在我国及日本已有三百多年的历史. 因其有特殊的凝胶性质, 已被广泛使用于食品、化工、纺织、国防、生物科研等领域, 被国际上称为"新奇的东亚产品"。

用途: 增稠剂; 稳定剂; 乳化剂; 胶凝剂。常用于糖果、羊羹、西点、馅饼、冰淇淋、酸奶、清凉饮料、乳制品等。

在食品工业中具有增量剂、增稠剂、乳化剂、胶凝剂、稳定剂、赋形剂、助悬剂、水分保持剂的功效, 可用于生产: 水晶软糖、定型软糖、水产品、肉类罐头、果汁饮料、果肉饮料、米酒饮料、乳品饮料、精品、乳品蛋糕。

琼脂的用途：首先，琼脂是无营养的，也就是说一般生物，即使是微生物也不分解它（虽然琼脂属于糖）。因此，常用作生物培养基，或者一些载体。另外，食品工业上应用更广，作增稠剂、凝固剂，琼脂在90度左右融化，40度左右凝结为固体，常吃的果冻、凉粉里都有添加，可以说无害。还可用悬浮剂、乳化剂、稳定剂、保鲜剂。广泛用于制造粒粒橙及各种饮料、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

琼脂粉生产厂家 销售经理：潘经理

竭诚为你服务

企业宗旨：质量是生命、诚信是灵魂

经营使命：提供满意的产品，优质的服务以优质的产品和优质的服务,满足市场的需求，是为之奋斗的使命追求。

质量方针：诚信，优质服务

可以在公司网站了解更多信息及产品，欢迎大家选购咨询！