

湖北卡拉胶厂家 福建绿麒麟牌K型卡拉胶 食品粘合剂

产品名称	湖北卡拉胶厂家 福建绿麒麟牌K型卡拉胶 食品粘合剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:福建绿麒麟牌 含量:99% 包装:25kg/袋
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 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

卡拉胶生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产卡拉胶的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布全中国省份，欢迎新老客户来电垂询。

卡拉胶生产厂家产品介绍详情：

卡拉胶

别名：角叉胶

性状：白色或浅黄色粉末，口感黏滑，有的产品稍带海藻味。

分子式： $(C_{12}H_{18}O_9)_n$

CAS: 11114-20-8

含量：99%

溶解性：不溶于冷水,但可溶胀成胶块状,不溶于有机溶剂，易溶于热水成半透明的胶体溶液，在70℃以上热水中溶解速度提高。

胶凝性：在钾离子存在下能生成热可逆凝胶。

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。

协同性：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。

用途：

冰淇淋(雪糕)：预防乳清分离、延缓溶化。

甜果冻、羊羹：胶凝剂。

巧克力牛奶：悬浮，增加质感。

果汁饮料：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，延缓变硬

加工干酪：防液收缩。

馅饼：糊状效应，增加质感。

婴儿奶粉：防脂和乳浆分离。

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。

肉食品：肪液收缩，粘结剂。

奶昔：悬浮，增加质感。

啤酒工业：澄清剂，稳定剂

酸化乳品：增加质感，滑腻

牙膏：粘结

冷冻发泡糕点：防止脂肪分离和脱液收缩现象，不易变形。

包装：25公斤/袋