

湖北琼脂粉厂家 福建绿麒麟牌食品级琼脂粉 用于银耳燕窝八宝粥

产品名称	湖北琼脂粉厂家 福建绿麒麟牌食品级琼脂粉 用于银耳燕窝八宝粥
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:吉业升 含量:99% 包装:25kg/箱
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

琼脂粉生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产琼脂粉的厂家，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。

琼脂粉生产厂家产品介绍详情：

琼脂粉

英文：Agar powder。CAS：9002-18-0

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、生物科研等领域，被上称为"新奇的东亚产品"。

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。

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。

限量：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%。

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、水分保持剂的极好功效，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。

琼脂粉质量标准符合国标GB1975-80规定：

干燥失重： 15%

烧灼残渣（灰分）： 5%

水不溶物： 1%

砷（AS）： 0.0001%

重金属（以Pb计）： 0.004%

吸水力：75毫升（高数）

凝胶强度：>900g/cm²

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

包装：25kg/塑编袋