

卡拉胶

产品名称	卡拉胶
公司名称	郑州瑞恒化工有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水路128号
联系电话	0371-53786382 13303863673

产品详情

一、常规性状：

中文名称：卡拉胶

CAS登录号：9000-07-1

英文名称：Carrageenan

EINECS：232-524-2

白色或浅褐色颗粒或粉末，无臭或微臭；口感粘滑；

卡拉胶（Carrageenan），又称为鹿角菜胶、角叉菜胶。卡拉胶是从某些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。由于其中硫酸酯结合形态的不同，可分为K型（Kappa）、I型（Iota）、L型（Lambda）。CAS登录号：9000-07-1

二、作用：

1.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；

2.胶凝性：在钾离子存在下能生成热可逆凝胶；

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。

4.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；

5.健康价值：卡拉胶具有可溶性膳食纤维的基本特性，在体内降解后的卡拉胶能与血纤维蛋白形成可溶性的络合物。可被大肠细菌酵解成CO₂、H₂、沼气及甲酸、乙酸、丙酸等短链脂肪酸，成为益生菌的能量源。

三、应用范围：

1.冰淇淋(雪糕)：预防乳清分离、延缓溶化。

2.甜果冻、羊羹：胶凝剂。

3.肉制品：增稠保水、防止脱液收缩，粘结剂，提高产品的切片性、弹性。

4.巧克力牛奶：悬浮，增加质感。

5.果汁饮料：使细小果肉粒均匀，悬浮，增加口感。

6.胶脂牛乳：滑润，增加质感。

7.软糖：优良胶凝剂。

8.炼乳：乳化稳定。

9.面包：增加保水能力，延缓变硬

10.加工干酪：防止脱液收缩。

11.馅饼：糊状效应，增加质感。

12.婴儿奶粉：防止脱脂和乳浆分离。

13.调味品：悬浮剂，赋形剂，带来亮泽感觉。

14.牛奶布丁：胶凝剂，增加质感。

15.罐装食品：胶凝，稳定脂肪。

16.冷冻发泡糕点：防止脂肪分离和脱液收缩现象，不易变形。

17.奶昔：悬浮，增加质感。

18.啤酒工业：澄清剂，稳定剂。

19.酸化乳品：增加质感，滑腻

20.牙膏：粘结

四、贮存及包装规格

包装：牛皮纸袋装，25kg/袋

贮存：在干燥凉爽的条件下保存二年不变质。

卡拉胶生产厂家，卡拉胶报价，卡拉胶用途，卡拉胶增稠剂，卡拉胶用量，卡拉胶厂家，卡拉胶，卡拉胶批发，欢迎致电洽谈！