

# 湖北红藻胶厂家 食品级99% 冰淇淋冰糕

产品名称	湖北红藻胶厂家 食品级99% 冰淇淋冰糕
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% 产地:25kg/桶
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

红藻胶生产厂家红藻胶红藻胶用途用量红藻胶供应 红藻胶厂家

白色至浅黄棕色粉末，无臭，味微咸，易溶于水牛奶，成坚实，光滑，有弹性的凝胶，可用于布丁，果酱，面包，罐头及肉制品的储藏 含量：98%

红藻胶(9000-21-9)的性状：1.其外观呈白色至浅黄棕色粉末状。无臭。味微咸。2.易溶于75~77 的水、牛奶，形成坚实、光滑，有弹性的凝胶。1.5%的水分散液于37 产生粘度，43 时粘度，超过此温度则粘度减小。3.如琼脂一样，即使加压数小时，质量也不降低。其凝胶与琼脂一样坚硬，比卡拉胶强。4.钾离子存在下凝胶强度增加。凝胶强度因pH而异，pH8时，在低pH区域加热则降低。不溶于。

红藻胶(9000-21-9)的用途：本品可作增稠剂；粘接剂；稳定剂；胶凝剂；乳化剂

主要成分：由半乳糖及脱水半乳糖组成的多糖类的硫酸酯盐类，硫酸盐含量5%~19%(干基计) 1.FAO/WHO(1984, g/kg)：青刀豆和黄刀豆、甜玉米、蘑菇、芦笋、青豌豆等罐头10(产品中含奶油或其他油脂者)；酪农干酪5(按稀奶油计)；酸黄瓜500mg/kg；肉汤、羹5000mg/kg；胡萝卜罐头10；发酵后经热处理的增香酸奶及其制品5000mg/kg。2.作为水及牛奶的胶凝剂，可用于牛奶布丁、牛奶冻、果酱、果冻和橘皮果冻、面包用果冻、冰淇淋、冰糕、乳蛋羹、搅奶油、洋火腿罐头、肉类及鱼类的贮藏、食品等。