

特优级卡拉胶

产品名称	特优级卡拉胶
公司名称	上海鹤善实业有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	金山区卫清中路
联系电话	86-02160641966/60641967/60641968 13601727226

产品详情

上海鹤善实业有限公司是国内权威品牌排名企业，卡拉胶的胶凝强度，卡拉胶使用范围，卡拉胶厂家电话，卡拉胶CAS号，卡拉胶的粘度，卡拉胶的添加标准，上海卡拉胶最新报价，卡拉胶的价格，卡拉胶的作用，卡拉胶总代理，卡拉胶厂家最新报价，卡拉胶的添加量，果冻粉、软糖粉、其他食品凝固剂的首选卡拉胶。鹤善实业----要做就做最好的产品造福人类。

贵宾订购热线 13601993678 021-60641965 ， 60641966 ， 60641967 ， 60641968 ， 60641969

英文：Carrageenan。 又称：角叉菜角。 CAS:9000-07-1。

性状：白色至微黄色颗粒或粉末，无臭或微臭；口感粘滑；溶于约80度水，形成粘性，透明或轻微乳白色的易流动溶液。分子式：C₂₄H₃₆O₂₅S₂ 分子量：788.6587

用途：增稠剂；稳定剂；乳化剂；悬混剂；胶凝剂；粘结剂。

限量：各类食品，均为GMP为限。

概述：卡拉胶(Carrageenan)最初起源于爱尔兰南部的卡拉根郡。18世纪开始工业化生产。目前主要的原料为红藻类海藻如麒麟菜及角叉藻、杉藻等。依其半乳糖残基上硫酸脂基团的不同,分为 -型、 -型、 -型。卡拉胶（也称鹿角菜胶或鹿角藻胶）是从红藻中提起的天然多糖植物胶，广泛应用于食品工业、化学工业及生化、医学研究等领域中。卡拉胶具有形成亲水胶体，凝胶、增稠、乳化、成膜、稳定分散等特性，因而被广泛应用于乳制品、冰淇淋、果汁饮料、面包、水凝胶（水果冻）、肉食品、调味品、罐头食品等方面。可调配成果冻粉、软糖粉、布丁粉、爱玉粉、西式火腿调配粉等。其独特性能是不能被其它树脂所代替，使得卡拉胶工业迅速发展，现在世界卡拉胶的年总产量已远远超过琼脂的产量。卡拉胶的水溶性很好，在70度开始溶解，80度则完全溶解。干的粉状卡拉胶很稳定，长期放置不会很快水解，比果胶或褐藻胶等糖的稳定性好的多。卡拉胶在中性和碱性溶液中也稳定，即使加热也不水解。由于卡拉胶的诸多物理化学特性，令人满意的弹性，透明度及溶解性能扩展了卡拉胶应用范围；安全无毒的特性已被联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（UECFA）所确认。因此近年来，卡拉胶在国内外发展迅速，需求量大增

化学特性

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。

在食品中的应用

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：防止脱液收缩。馅饼：糊状效应,增加质感。

婴儿奶粉：防止脱脂和乳浆分离。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。

冷冻发泡糕点：防止脂肪分离和脱液收缩现象,不易变形。

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

肉食品：防止脱液收缩,粘结剂。