

卡拉胶厂家

产品名称	卡拉胶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	120.00/千克
规格参数	品牌:卡拉胶厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

中文名称：卡拉胶 英文名称：Carrageenan 分子式： $(C_{12}H_{18}O_9)_n$

物理性质：白色粉末。无臭或微臭。口感粘滑。溶于约80 ° C水，形成粘性、透明或轻微乳白色的易流动溶液。如先用乙醇、甘油或饱和蔗糖水溶液浸湿，则较易分散于水中。

1、卡拉胶在果冻中作用

卡拉胶作为一种很好的凝固剂，可取代通常的琼脂、明胶及果胶等。用琼脂做成的果冻弹性不足，价格较高；用明胶做成果冻的缺点是凝固和融化点低，制备和贮存都需要低温冷藏；用果胶的缺点是需要加入高浓度的糖和调节适当的pH值才能凝固。卡拉胶没有这些缺点，用卡拉胶制成的果冻富有弹性且没有离水性，因此，其成为果冻常用的凝胶剂。

2、卡拉胶在软糖中应用

用卡拉胶做透明水果软糖早有生产，其水果香味浓，甜度适中，爽口不粘牙，而且透明度比琼脂更好，价格较琼脂低，加到一般的硬糖和软糖中能使产品口感滑爽，更富弹性，黏性小，稳定性增高。

