

琼脂厂家 琼脂粉生产厂家

产品名称	琼脂厂家 琼脂粉生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	110.00/千克
规格参数	品牌:琼脂厂家 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

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。琼脂粉主要是聚半乳糖苷，其90%的半乳糖分子为D型，10%为L型。琼脂是半透明白色至黄色薄膜带状或碎片、颗粒及粉末。

臭或稍具特殊臭味，口感粘滑。不溶于冷水和有机溶剂，溶于沸水。含水时带韧性，干燥时易碎。在冷水中吸收20倍的水膨胀，溶于热水后，即使浓度很低（0.5%）也能形成件事的凝胶。浓度0.1%以下，则不能胶凝而成为粘稠液体。1%的琼脂溶液于32~42 凝固，其凝胶具有弹性。

琼脂的有用特性是它的凝点和熔点之间的温度相差很大。它在水中需加热至95 时才开始熔化，熔化后的溶液温度需降到40 时才开始凝固

琼脂的特征

体干，色白亮、洁净透明度高，弹性大，坚韧，牢度强。

琼脂因为有特殊的胶凝性质，尤其有显着的稳固性、滞度和滞后性，并且易吸收水分，有特殊的稳定效应；已经使用于食用、化工、纺织等领域。还可用悬浮剂、乳化剂、稳定剂、保鲜剂。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。

【琼脂粉——质量指标】

干燥失重（105 ，恒重）	22%
灼烧残渣（600~700 ，恒重）	5%
吸水力	符合要求
水不溶物（GT-33）	1%
砷	0.0001%
重金属	0.004%

淀粉

符合规定