

卡拉胶价格，卡拉胶生产厂家，食品级报价

产品名称	卡拉胶价格，卡拉胶生产厂家，食品级报价
公司名称	郑州诚旺化工产品有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市中原区桐柏路
联系电话	0371-566678912 18738193009

产品详情

卡拉胶

型号：食品级、医药级、工业级、饲料级

包装：25公斤纸板桶（内衬聚乙烯袋）

含量：99.9%

产地：国产/进口

性状：淡黄色粉末

CAS：9000-40-2

用途：增稠剂，胶凝剂

卡拉胶又称：角叉菜角

卡拉胶英文名称：[carrageenan](#)

卡拉胶的性状：卡拉胶为白色或浅褐色颗粒或粉末，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

卡拉胶的用途：增稠剂；稳定剂；乳化剂；悬混剂；胶凝剂；粘结剂。

卡拉胶在果冻生产中的作用，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；用明胶做水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溶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。

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：卡拉胶可以防止脂肪分离和脱液收缩现象，不易变形。肉食品：防止脱液收缩，粘结剂。

奶昔：悬浮，增加质感。啤酒工业：澄清剂，稳定剂。

卡拉胶的限量：各类食品，均为 GMP为限。

卡拉胶的添加量：根据国家标准，建议用量千分之一到千分之三。

运输方式：物流、汽运、EMS邮政快递，申通快递等，款到当天发货；

服务宗旨：竭诚提供优质产品，售后服务客户满意度100%。

许晓晴18738193009 0371-56678912 QQ：1986217554

如果您对我们的产品价格、厂家、图片、型号有什么疑问，请联系我们获取最新的产品信息。