

卡拉胶，海藻酸钠专用凝胶剂石膏粉，肉制品灌肠用石膏粉

产品名称	卡拉胶，海藻酸钠专用凝胶剂石膏粉，肉制品灌肠用石膏粉
公司名称	平陆县三门吉兴石膏粉厂
价格	2200.00/吨
规格参数	名称:卡拉胶，海藻酸钠专用凝胶剂石膏粉，肉制品 含量:98% 包装:塑编袋，牛皮纸复合袋，20kg,25kg
公司地址	平陆县三门镇过村
联系电话	17635597089 17635597089

产品详情

产品名称：卡拉胶，海藻酸钠专用凝胶剂石膏粉，肉制品灌肠用石膏粉1、产品严格执行国家新标准GB1886.6-2016，批次批检，各项指标全部达到并优于国家标准，并根据果冻、卡拉胶、海藻酸钠、琼脂行业的要求进行调整和优化；

2、主要用途：（1）作为钙盐，在食品加工中主要用于蛋白质、海藻胶、钙敏型低甲基果胶、钙敏型卡拉胶和魔芋精粉（魔芋胶）制造凝胶食品（除蛋白质食品外都为纤维食品）的凝固剂。（2）作用原理：通常选择在中性pH值下只能微溶的二水硫酸钙为钙离子源，采用干法与柠檬酸钠等螯合剂并与卡拉胶、结冷胶等一起混合，溶解于冷水并加热让其充分水化后，再趁热加入柠檬酸，由于酸性条件下二水硫酸

钙溶解度加大，有效钙离子随时间不断增加，使冷却成型后的凝胶强度不断上升。

3、使用推荐：（1）客户如果在现场混合现场使用，我们推荐使用食品添加剂硫酸钙（二水）。（2）客户如果将卡拉胶、海藻酸钠干粉与硫酸钙混合后包装储存后再使用，我们推荐使用食品添加剂硫酸钙（无水）。（3）我们根据客户的具体要求对产品中的技术指标进行优化调整。

本产品的保质期是24，产地是山西