琼脂粉|优质琼脂粉厂家|琼脂粉增稠剂|

产品名称	琼脂粉|优质琼脂粉厂家|琼脂粉增稠剂|
公司名称	郑州鸿祥化工食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市惠济区长兴路
联系电话	0371-53796628 18037511377

产品详情

琼脂粉的性状：半透明白色至浅黄色薄膜带状或碎片、颗粒及粉末。无臭或稍具特殊臭味，口感粘滑。不溶于冷水和有机溶液，溶于沸水

琼脂粉生产厂家，琼脂粉报价，琼脂粉供应，琼脂粉用途，琼脂粉厂家，琼脂粉用量，琼脂粉增稠剂，琼脂粉生产厂家，琼脂粉报价，琼脂粉供应，琼脂粉用途，琼脂粉厂家，琼脂粉用量，琼脂粉增稠剂

用途：增稠剂。用作于软糖.雪糕.果冻.火腿.喱粉.午餐肉.香肠.番茄酱.椰子酱.干乳酪等.琼脂用量一般在0.3-1.5%之间.

1. 粒粒橙饮料--以琼脂作悬浮剂.其使用浓度0.01-0.05%.可使颗粒悬浮均匀.

2. 果汁软糖--琼脂的使用量为2.5%左右.与葡萄糖液.白砂糖等制得的软糖.其透明度及口感远胜于其他软糖.

3. 肉类罐头.肉制品--用0.2-0.5%的琼脂能形成为有效粘合碎肉的凝胶.

4. 八宝粥.银耳燕窝.羹类食品--用0.3-0.5%琼脂作为增稠剂.稳定剂.

5. 凉拌食品--先将琼脂洗净.用开水冲泡让其膨胀.捞起加入调配料即可食用.

6. 冻胶布丁--以0.1-0.3%的琼脂和精炼的半乳甘露聚糖.可制得透明的强弹性凝胶.

7. 啤酒澄清剂--以琼脂作为辅助澄清剂加速和改善澄清. 包装和贮存：

牛皮纸袋包装，每袋25KG，贮存期为一年。

琼脂粉生产厂家，琼脂粉报价，琼脂粉供应，琼脂粉用途，琼脂粉厂家，琼脂粉用量，琼脂粉增稠剂，琼脂粉生产厂家，琼脂粉报价，优质琼脂粉供应，琼脂粉用途，琼脂粉厂家，琼脂粉用量，琼脂粉增稠剂 我们的宗旨：质量第一，信誉为本。欢迎新老客户致电洽谈！：0371-53796628，18037511377。