

武汉卡拉胶吉业升生产厂家现货销售

产品名称	武汉卡拉胶吉业升生产厂家现货销售
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	8.00/件
规格参数	品牌:吉业升 型号:工业级 产地:湖北
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街
联系电话	15927657172 15927657172

产品详情

卡拉胶

别名：角叉胶

性状：白色或浅黄色粉末，无臭，无味，口感黏滑，有的产品稍带海藻味。

分子式：(C₁₂H₁₈O₉)_n

CAS: 11114-20-8

含量：99%

溶解度：提高溶于冷水,但可溶胀成胶块状,不溶于有机溶剂，易溶于热水成半透明的胶体溶液，在70℃以上热水中溶

胶凝性：在钾离子存在下能生成热可逆凝胶。

增稠性：浓度低时形成低粘度的溶胶,接近牛顿流体，浓度升高形成高粘度溶胶，则呈非牛顿流体。

协同性：与刺槐豆胶、魔芋胶、黄原胶等胶体产生协同作用，能提高凝胶的弹性和保水性。

用途：

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：防液收缩。

馅饼：糊状效应，增加质感。

婴儿奶粉：防脂和乳浆分离。

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。

肉食品：肪液收缩，粘结剂。

奶昔：悬浮，增加质感。

啤酒工业：澄清剂，稳定剂

酸化乳品：增加质感，滑腻

牙膏：粘结

冷冻发泡糕点：防止脂肪分离和脱液收缩现象，不易变形。

