

琼脂厂家 琼脂粉添加量

产品名称	琼脂厂家 琼脂粉添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	90.00/千克
规格参数	品牌:琼脂厂家 型号:食品级琼脂 产地:生产琼脂厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

琼脂厂家，琼脂生产厂家，琼脂，琼脂价格，琼脂报价

琼脂,学名琼胶,英文名(agar),又名洋菜(agar-agar)、海东菜、冻粉、琼胶、石花胶、燕菜精、洋粉、寒天、大菜丝,是植物胶的一种,常用海产的麒麟菜、石花菜等制成,为无色、无固定形状的固体,溶于热水。在食品工业中应用广泛,亦常用作细菌培养基。为

琼脂是由海藻中提取的多糖体,在食品工业有着广泛的应用,琼脂用于食品中能明显改变食品的品质。其特点:具有凝固性,稳定性,可用用作增稠剂,凝固剂,悬浮剂,保鲜剂和稳定剂。广泛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,羹类食品,凉拌食品等等.琼脂在化学工业,医学科研,可作培养基。

食品应用:

一、果粒橙饮料--以琼脂作悬浮剂,其使用浓度0.01-0.05%,可使颗粒悬浮均匀。

琼脂用在饮料类产品中,其作用是悬浮力,让饮料中固型物悬浮均匀,不下沉。

二、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。

琼脂用在固体类食品中,其作用是凝固形成胶体,作为主原料而络合其它辅料,如糖液、砂糖、香料等。

三、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。

四、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。

五、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。

六、果冻--以琼脂作悬浮剂,参考用量为0.15-0.3%,可使颗粒悬浮均匀,不沉淀,不分层。