

琼脂条厂家琼脂条添加量

产品名称	琼脂条厂家琼脂条添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	150.00/千克
规格参数	品牌:琼脂条厂家 型号:食品级琼脂条 产地:生产琼脂条厂家
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

琼脂条厂家，琼脂条生产厂家，琼脂条，琼脂条价格，琼脂条报价

1. 食品添加剂：琼脂条可用于制作果冻、布丁、蛋糕、糖果等食品，起到增稠、凝固、增加口感等作用。一般用量为食品总重量的0.2%-1%。 2. 工业：琼脂条可用于制作涂料、胶水、胶粘剂、印染浆料等，起到增稠、粘接等作用。用量根据具体产品而定。 3. 农业：琼脂条可用于制作农药、植物生长调节剂等，起到增稠、粘附、缓释等作用。用量根据具体产品而定。 4. 饲料行业：琼脂条可用于制作饲料添加剂，起到增稠、凝固、增加食欲等作用。用量根据具体产品而定。

一、琼脂条简介:

琼脂是由石花菜或江篱(属经藻)经加热到溶化后,加以冷却凝固而成的海藻精华。含有丰富的膳食纤维(含量为80.9%),蛋白质含量高,热量低,具有、泻火、润肠、隆、和作用,补联合国粮农组织确认为21世纪健康食品。

二、琼脂条性状:

琼脂为亲水性胶体,分有条状和粉末状,不溶于冷水,易溶于热水。琼脂在工业上具有独特的重要性,琼脂的浓度即使低至1%仍能形成相当稳定的凝胶(冻胶),是食品工业、化学工业、医学研究所必需之原料。

三、琼脂条用途:

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。

其特点是悬浮时间及保质期长,也是其它悬浮剂。透明度好,流动性好,口感爽滑无异味。

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,捞起加入调味料即可食用。

六、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。

七、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