

纳豆菌胶厂家纳豆菌胶添加量

产品名称	纳豆菌胶厂家纳豆菌胶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	4000.00/千克
规格参数	品牌:纳豆菌胶厂家 型号:纳豆菌胶 产地:生产纳豆菌胶厂家
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

纳豆菌胶厂家，纳豆菌胶生产厂家，纳豆菌胶，纳豆菌胶价格，纳豆菌胶报价

纳豆菌胶是一种天然的胶质物质，具有较好的增稠、乳化、稳定性和保水性等性质，因此在食品添加剂、工业、农业和饲料行业等方面有广泛的应用。1. 食品添加剂：纳豆菌胶可以用作增稠剂、乳化剂、稳定剂、保水剂等，广泛应用于食品加工中，如果冻、蛋糕、冰淇淋、奶油、饮料、酱料、调味品等。2. 工业：纳豆菌胶可以用作油漆、涂料、胶水、纸张等工业产品的粘合剂、增稠剂和稳定剂。3. 农业：纳豆菌胶可以用作土壤改良剂，可以提高土壤的水分保持能力和肥料利用率，促进植物生长。4. 饲料行业：纳豆菌胶可以用作饲料添加剂，可以增加饲料的稳定性和保水性，提高饲料的营养价值，促进动物生长。用量：不同用途的纳豆菌胶用量不同，一般在食品中的用量为0.1~0.5%，在工业中的用量为0.5~5%，在农业和饲料行业中的用量也根据具体情况而异。