

琼脂粉 25KG/箱 作乳化稳定剂和增稠剂

半透明白色至浅黄色薄膜带状或碎片

产品名称	琼脂粉 25KG/箱 作乳化稳定剂和增稠剂 半透明白色至浅黄色薄膜带状或碎片
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	8.00/千克
规格参数	型号:食品级 外观:半透明白色至浅黄色薄膜带状或碎片 包装:25公斤/箱
公司地址	湖北省武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村
联系电话	15307147230

产品详情

琼脂粉

英文名：Agar powder

CAS号：9002-18-0

干燥失重 15%

分子式(C₁₂H₁₈O₉)_n

性状：白色至微黄色粉末。无臭或稍具特殊臭味，口感粘滑

溶解性:不溶于冷水和有机溶液，溶于沸水

用途：增稠剂；稳定剂；乳化剂；胶凝剂。常用于糖果、羊羹、西点、馅饼、冰淇淋、酸奶、清凉饮料、乳制品等。

限量：各类食品，GMP。干酪8；糖果蜜饯和糖霜2.0%，软糖1.2%；其它食品0.25%。

在食品工业中具有增量剂、增稠剂、乳化剂、胶凝剂、稳定剂、赋形剂、助悬剂、水分保持剂的极好功效，可用于生产：水晶软糖、定型软糖、水产品、肉类罐头、果汁饮料、果肉饮料、米酒饮料、乳品饮料、精品、乳品蛋糕。

琼脂的用途：首先，琼脂是无营养的，也就是说一般生物，即使是微生物也不分解它（虽然琼脂属于糖）。因此，常用作生物培养基，或者一些药物载体。另外，食品工业上应用更广，作增稠剂、凝固剂，琼脂在90度左右融化，40度左右凝结为固体，常吃的果冻、凉粉里都有添加，可以说无害。还可用悬浮剂、乳化剂、稳定剂、保鲜剂。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、银耳燕窝、羹类食品、凉拌食品

包装：25kg/塑编袋