

琼脂 食品级 厂家新报价

产品名称	琼脂 食品级 厂家新报价
公司名称	郑州冠荣食品科技有限公司
价格	110.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区大学路14号1号楼5层东半部506房
联系电话	0371-55903856 13598809205

产品详情

琼脂，学名琼胶，英文名（agar），又名洋菜(agar-agar)、冻粉、琼胶、燕菜精、洋粉、寒天、大菜丝，是植物胶的一种，常用海产的石花菜、江蓠等制成，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。

琼脂是由海藻中提取的多糖体，是目前世界上用途最广泛的海藻胶之一。它在食品工业、医药工业、日用化工、生物工程等许多方面有着广泛的应用，琼脂用于食品中能明显改变食品的品质，提高食品的档次。价格很高。其特点：具有凝固性，稳定性，能与一些物质形成络合物等物理化学性质，可用作增稠剂、凝固剂，悬浮剂，乳化剂，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，银耳燕窝，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，药膏基及其他用途。

性状：半透明白色至浅黄色薄膜带状或碎片、颗粒及粉末无臭或稍具特殊臭味，口感粘滑。

用途：琼脂在食品工业的应用中具有一种极其有用的独特性质。可用作增稠剂、凝固剂、悬浮剂、乳化剂、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、银耳燕窝、羹类食品、凉拌食品等等。一般人都可食用，尤其适合肥胖病人、高血压、高血脂及便秘人群食用。

包装：牛皮纸袋或纸板桶包装，每袋(桶)净含量为25kg，还可根据用户需要包装。详情请商谈确定，谢谢合作！