

# 金闽南卡拉胶 卡拉胶 食品级

产品名称	金闽南卡拉胶 卡拉胶 食品级
公司名称	福建省石狮市闽南琼胶有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:卡拉胶 级别:食品级 品牌:金闽南
公司地址	中国 福建 石狮市 前坑工业区北门19号
联系电话	86 0595 88705203

## 产品详情

主要有效成分	卡拉胶	级别	食品级
品牌	金闽南	有效物质含量	99 ( % )
产品规格	小包装1KG/袋 ; 大包装25 KG/包 ; 可根据客户需求制定特殊包装	执行标准	GB15044-2009
主要用途	增稠剂		

卡拉胶(carrageenan)亦称为鹿角菜胶、角叉菜胶,是从某些红藻类海藻中提取的亲水性胶体。商品卡拉胶为乳白色到浅黄色的粉末,颗粒大小一般为80-100目;无臭、无味;口感粘滑。溶于约80 热水,形成粘性、透明的易流动溶液。与水结合粘度增加;与蛋白质反应起乳化作用;使已乳化液保持稳定。k型卡拉胶的水溶液(溶胶)遇钾离子能形成脆性凝胶,其凝胶强度除了与卡拉胶本身的品质有关之外,主要决定于阳离子的浓度和凝胶的温度。

福建省石狮市闽南琼胶有限公司是国内早期的天然海藻胶生产厂商,从事琼脂和卡拉胶的生产与服务已有多年的历史。本公司拥有一支强大的技术管理队伍,产品执行标准化管理,于2002年在同行业中率先通过iso 9001:2000国际质量体系认证。琼脂产品符合国家gb75-80及fao/who1995标准;卡拉胶产品符合国家gb15004-94及fao/who1989标准。2003年,我公司投入资金建设新的自动化厂房,购买全新的设备;并于2004年初开始投产使用,使产品的质量达到了更高的标准。秉承着对质量的至上追求,本着与用户携手共进的精神,我们愿与国内外广大客户携手前进,开拓进取,为国内的琼脂、卡拉胶事业贡献力量。