## 厂家现货供应琼脂粉食品增稠乳化剂9002-18-0送货上门

产品名称	厂家现货供应琼脂粉食品增稠乳化剂9002-18-0送 货上门
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	级别:优级品 运输:物流快递 储存:避光阴凉
公司地址	盘龙城区经济开发区叶店村
联系电话	15377056467 15377056467

## 产品详情

琼脂粉

英文名: Agar powder。

CAS: 9002-18-0

分子式: (C12H18O9) n

性状:白色至微黄色粉末

溶解性:不溶于冷水和有机溶液,溶于沸水。

用途:食品工业上作增稠剂、凝固剂。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/塑编袋增稠剂;稳定剂;乳化剂;胶凝剂