

实力厂家大量现货琼脂粉食品增稠乳化剂9002-18-0可定制

产品名称	实力厂家大量现货琼脂粉食品增稠乳化剂9002-18-0可定制
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	等级:工业级 规格:25/50/200kg 产地:湖北武汉
公司地址	武汉黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15387013945

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