

琼脂厂家 食品级琼脂粉 食品增稠剂凝胶剂

产品名称	琼脂厂家 食品级琼脂粉 食品增稠剂凝胶剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	120.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

一、简介

是由海洋中的红藻类海藻提取的多糖胶体。结构上由(1 3)- β -D-半乳糖与(1 4)-3-内醚-L-半乳糖等组成的链状聚合物。在食品工业、医药工业、日用化工、生物工程等许多方面有广泛的用途,琼脂的使用安全性已被联合国粮农组织和世界卫生组织所确认,是安全的产品。近年的,属于海洋天然多糖物质的琼脂,含有丰富的水溶性膳食纤维、对人体保健起到一定的作用。(将琼脂溶入60-100倍的水加热溶解后冷却成冻胶)常食用可预防、、的发生,并有和养颜等功效

二、性状

琼脂是以藻类的石花菜属(Gelidium)及江藤属(Gracilar

三、用途

琼脂是一种*的食品添加剂。在食品应用中起到一种独特的凝固作用,其特点,即使浓度低至1%仍能形成相当稳定的凝胶(冻胶)、无需添加任何添加剂便能自然凝胶,能食品的品质,其口感和细嫩度是其他添加剂所无法替代的。

在食品工业中可做凝固剂、增稠剂、稳定剂、悬浮剂。广泛应用于软糖、果冻、羊羹、罐头、火腿肉、饮料、冰淇淋、速冻食品、糕点、果酱等等。

琼脂在日用化工方面用于牙膏、化妆品和空气清新剂。在医学、农业和生物工程中也有很多用途,用作培养基、微生物载体。琼脂还可进一步研制成琼脂糖,它是很好的免疫扩散的介质,在诊断、生物化学、免疫学的分析和研究有着特殊的用途。条状琼脂亦可做凉拌菜食用。琼脂是目前世界上用途较广泛的海藻胶。

[琼脂粉的用途]增稠剂;稳定剂;乳化剂;胶凝剂。琼脂粉常用于糖果、羊羹、西点、馅饼、冰淇淋、酸奶、清凉饮料、乳制品等。

[琼脂粉限量]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