

# 实力工厂 供应 k型卡拉胶 生产厂家 食品添加剂 11114-20-8

产品名称	实力工厂 供应 k型卡拉胶 生产厂家 食品添加剂 11114-20-8
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	型号:工业级 包装:25公斤/200公斤 发货地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室
联系电话	15387096412

## 产品详情

k型卡拉胶

中文名卡拉胶

外文名 kappa-Carrageenan

EINECS 232-524-2

CAS 11114-20-8

分子式 C<sub>24</sub>H<sub>36</sub>O<sub>25</sub>S<sub>2</sub>

分子量 20万以上

含量 99%

性状 为白色或浅褐色颗粒或粉末，无臭或微臭，口感粘滑。溶于约80 水，形成粘性、透明或轻微乳白

色的易流动溶液

包装：包装：25公斤/袋，也可按用户要求包装胶体化学特性

溶解性：可以在冷水中溶解，在70 以上热水中溶解速度提高；

胶凝性：在钾离子存在下能生成热可逆凝胶；

增稠性：浓度低时形成低粘度的溶胶,接近牛顿流体，浓度升高形成高粘度溶胶，则呈非牛顿流体。

协同性：与刺槐豆胶、魔芋胶、黄原胶等胶体产生协同作用；

在食品中的应用

冰淇淋(雪糕)：预防乳清分离、延缓溶化。甜果冻、羊羹：胶凝剂。

巧克力牛奶：悬浮，增加质感。果汁饮料：使细小果肉粒均匀，悬浮。