

# 卡拉胶食品级 食用复配卡拉胶粉 肉制品面制品粘连增稠添加剂

产品名称	卡拉胶食品级 食用复配卡拉胶粉 肉制品面制品粘连增稠添加剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	28.00/千克
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26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

尊敬的客户,

感谢您选择江苏东聚生物科技有限公司作为您的合作伙伴。我们很高兴向您介绍我们的dingji产品, 卡拉胶食品级食用复配卡拉胶粉, 这是一种多功能粘连增稠添加剂, 适用于肉制品和面制品的生产。

名称:卡拉胶

级别:食品级/工业级/饲料级

含量:99%

规格:25kg/袋装/桶装

CAS:9000-07-1

功能:增稠剂,乳化剂,悬乳剂,胶凝剂,粘结剂,稳定剂

卡拉胶(Carrageenan)最初起源于爱尔兰南部的卡拉根郡。18世纪开始工业化生产。目前主要卡拉胶的原料为红藻类海藻如麒麟菜及角叉藻、杉藻等。卡拉胶依其半乳糖残基上硫酸脂基团的不同,分为 - 型、 - 型、 - 型。卡拉胶(也称鹿角菜胶或鹿角藻胶)是从红藻中提起的天然多糖植物胶,卡拉胶广泛应用于食品工业、化学工业及生化、等领域中。卡拉胶具有形成亲水胶体,凝胶、增稠、乳化、成膜、稳定分散等特性,因而卡拉胶被广泛应用于乳制品、冰淇淋、果汁饮料、面包、水凝胶(水果冻)、肉食品、调味品、罐头食品等方面。卡拉胶可调配成果冻粉、软糖粉、布丁粉、爱玉粉、西式火腿调配粉等。卡拉胶其独特性能是不能被其它树脂所代替,使得卡拉胶工业迅速发展,现在世界卡拉胶的年总产量已远远超过琼脂的产量。卡拉胶的水溶性很好,在70度开始溶解,80度则完全溶解。干的粉状卡拉胶很稳定,长期放置

不会很快水解,比果胶或褐藻胶等糖的稳定性好的多。卡拉胶在中性和碱性溶液中也稳定,即使加热也不水解。由于卡拉胶的诸多物理化学特性,令人满意的弹性,透明度及溶解性能扩展了卡拉胶应用范围;卡拉胶安全无毒的特性已被联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(UECFA)所确认。因此近年来,卡拉胶在国内外发展迅速,需求量大增

作为食品级添加剂,我们的卡拉胶食品级食用复配卡拉胶粉完全符合国际食品安全标准。我们的产品通过了严格的质量管理体系监测,确保产品的纯度和稳定性,为您的食品生产提供了优质的保障。

我们的卡拉胶食品级食用复配卡拉胶粉主要用于增稠作用。通过添加我们的产品,您的肉制品和面制品将具有更好的黏性和粘合性。无论是制作香肠、午餐肉还是挂面、手工面条,卡拉胶食品级食用复配卡拉胶粉都能有效提高制品质量,为您的产品增添醇厚口感和弹性,令消费者赞不绝口。

我们的卡拉胶食品级食用复配卡拉胶粉中有效物质含量高达99%,这意味着您每使用1千克产品,便能充分发挥其增稠作用,节约了生产成本。此外,我们的产品具有优异的稳定性,不会受到高温或低温的影响,确保了您的产品在各种环境下都能保持稳定的特性。

细节至关重要。我们的团队非常注重产品细节和客户需求。我们的卡拉胶食品级食用复配卡拉胶粉均通过精细的干燥、筛选、分装等工艺,确保产品的质量和稳定性。我们的技术人员还对产品进行了严格的实验室测试和现场实践验证,以保证我们所提供的产品能够完全满足您的需求。

在如今竞争激烈的食品行业中,产品质量和安全性是您成功的关键。选择江苏东聚生物科技有限公司的卡拉胶食品级食用复配卡拉胶粉,将为您的产品赋予卓越品质和竞争优势。

我们期待与您建立长期稳定的合作关系,共同发展。如欲了解更多关于我们的产品信息,请与我们的销售团队联系。感谢您对我们的关注,我们期待与您合作。

江苏东聚生物科技有限公司

级别:食品级

用途:增稠剂

有效物质含量:99%

价格:28元/千克