

实力工厂 供应 卡拉胶 生产厂家 食品行业等 11114-20-8

产品名称	实力工厂 供应 卡拉胶 生产厂家 食品行业等 11114-20-8
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	2.40/千克
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

卡拉胶

别名：角叉胶

性状：白色或浅黄色粉末，无臭，无味，口感黏滑，有的产品稍带海藻味。

分子式：(C₁₂H₁₈O₉)_n

CAS: 11114-20-8

含量：99%

溶解性：不溶于冷水,但可溶胀成胶块状,不溶于有机溶剂，易溶于热水成半透明的胶体溶液，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，能提高凝胶的弹性和保水性。

用途：

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，增加口感

胶脂牛乳：滑润，增加质感。

软糖：优良胶凝剂。

炼乳：乳化稳定。

面包：增加保水能力，延缓变硬

加工干酪：防止脱液收缩。

馅饼：糊状效应，增加质感。

婴儿奶粉：防止脱脂和乳浆分离。

调味品：悬浮剂，赋形剂，带来亮泽感觉。

牛奶布丁：胶凝剂，增加质感。

罐装食品：胶凝，稳定脂肪。

肉食品：防止脱液收缩，粘结剂。

奶昔：悬浮，增加质感。

啤酒工业：澄清剂，稳定剂

酸化乳品：增加质感，滑腻

牙膏：粘结

冷冻发泡糕点：防止脂肪分离和脱液收缩现象，不易变形。

包装：25公斤/袋卡拉胶作为一种很好的凝固剂，可取代通常的琼脂、明胶及果胶等。用琼脂做成的果冻弹性不足；用明胶做成果冻的缺点是凝固和融化点低，制备和贮存都需要低温冷藏；用果胶的缺点是需要加入高溶度的糖和调节适当的pH值才能凝固。卡拉胶没有这些缺点，用卡拉胶制成的果冻富有弹性且没有离水性，因此，其成为果冻常用的凝胶剂。