

卡拉胶 卡拉胶 食品级 润龙

产品名称	卡拉胶 卡拉胶 食品级 润龙
公司名称	烟台市润隆海洋生物制品有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:卡拉胶 级别:食品级 品牌:润龙
公司地址	芝罘区黄务西里工业园
联系电话	13964555449

产品详情

主要有效成分	卡拉胶	级别	食品级
品牌	润龙	有效物质含量	100 (%)
产品规格	25公斤/包装	执行标准	国标
主要用途	卡拉胶在食品工业中作为胶凝剂、增稠剂、稳定剂、悬浮剂和澄清剂		

卡拉胶(carrageenan)亦称为鹿角菜胶、角叉菜胶,是从红藻类海藻中提取的亲水性胶体。卡拉胶纯粉为乳白色到浅黄色的粉末,颗粒大小一般为80-120目;无臭、无味;口感粘滑。溶于约80 热水,形成粘性、透明的易流动溶液。与水结合粘度增加;与蛋白质反应起乳化作用;使已乳化液保持稳定。k型卡拉胶的水溶液(溶胶)遇钾离子能形成脆性凝胶,其凝胶强度除了与卡拉胶本身的品质有关之外,主要决定于阳离子的浓度和凝胶的温度。

使用范围：

卡拉胶在食品工业中作为胶凝剂、增稠剂、稳定剂、悬浮剂和澄清剂,可用在软糖、果冻、火腿肠、罐头肉、冰淇淋、饮料、调味品、牛奶、仿生食品、果酱、羊羹、啤酒、面包和宠物食品等产品中。

卡拉胶的应用:在食品工业应用中,主要利用卡拉胶的胶凝性、增稠性、或稳定性,其次利用它改变食品的口味和外观。在非食品工业应用中,其溶液的粘滞性及胶凝性也使它具有各式各样的用途:乳液稳定

剂、腐蚀剂及其他固体物的悬浮剂、配制处理空气的凝胶和溶剂及油质溶剂的代用品。卡拉胶在食品工业中的应用。全世界的卡拉胶约有70%-80%应用在食品工业和食品制造中,其中乳制品约占52%，水胶冻约占16%，其它食品约占10%。卡拉胶为可溶性植物纤维，基本上不被人体消化吸收。美国食品和药物管理局（fda）将卡拉胶列为一般公认为安全的食品。卡拉胶在非食品工业中的应用。卡拉胶在化妆品生产中可用于牙膏、洗剂和雪花膏配方中；在药用方面，卡拉胶可作为硫酸钡的悬浮剂用于x光透视；在农业方面，可用作除草剂和杀虫剂的悬浮剂、粘着剂，提高农药的效力；在工业方面，在金属加工上用作金属磨擦剂的悬浮剂，在陶瓷生产中用作釉料的悬浮剂，此外可用作颜料的分散剂和悬浮剂，水基油漆的增稠剂。卡拉胶用作胶凝剂、增稠剂或悬浮剂，可用于稳定乳液、控制脱液收缩、赋形、胶结和分散。卡拉胶可用于巧克力牛奶、牛奶布丁、冰淇淋、婴儿食品、浓缩淡牛奶、搅打起泡沫的天然和人造稀奶油、酸牛奶、加工干酪和干酪注模、餐后水凝胶点心、低热值果子冻、风味调味品、番茄调料、玩赏动物食品、肉食品、牙膏、洗剂、雪花膏、药用悬浮液、磨擦剂悬浮液、农药悬浮液、硫酸钡分散液和空气鲜化凝胶。卡拉胶在啤酒、果酒生产工艺中作为使酒澄清的助剂