

食品级琼脂粉 淡黄色至半白色粉末 9002-18-0 食品增稠乳化剂

产品名称	食品级琼脂粉 淡黄色至半白色粉末 9002-18-0 食品增稠乳化剂
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	品牌:吉业升牌 产品名称:食品级琼脂粉 用途范围:食品增稠乳化剂
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15307169873

产品详情

琼脂粉，英文名Agarpowder，CAS号为9002-18-0，其分子式为 $(C_{12}H_{18}O_9)_n$ 。它是一种白色至微黄色的粉末，具有溶解性，即不溶于冷水和有机溶液，但可溶于沸水。

琼脂粉在食品工业中具有应用。它可以用作增稠剂，为食品提供稠度；同时，它还可以作为凝固剂，帮助食品在加工过程中保持形状和稳定性。此外，琼脂粉还可以作为悬浮剂、乳化剂、稳定剂和保鲜剂。

具体来说，琼脂粉被应用于制造各种食品和饮料，如粒粒橙、果冻、冰淇淋、糕点、软糖等。在罐头、肉制品、八宝粥等食品中同时，它还可以用于制作银耳燕窝、羹类食品以及凉拌食品。

在包装方面，琼脂粉通常以25kg/塑编袋的规格进行包装，方便运输和储存。在使用琼脂粉时，需要注意其溶解性特点，确保将其充分溶解于沸水中，以达到使用效果。

总之，琼脂粉作为一种多功能食品添加剂，在食品工业中发挥着作用。