

## 熏制火腿专用卡拉胶 卡拉胶

产品名称	熏制火腿专用卡拉胶 卡拉胶
公司名称	绿宝(泉州)生化有限公司
价格	75.00/公斤
规格参数	主要有效成分:卡拉胶 级别:食品级 品牌:绿宝
公司地址	晋江市永和镇茂亭村第三片区97号
联系电话	86 595 88089686

## 产品详情

主要有效成分	卡拉胶	级别	食品级
品牌	绿宝	有效物质含量	100 ( % )
产品规格	25KG/包	执行标准	GB15044-2009
主要用途	制作熏制火腿肠	CAS	=====

亲们：上面价格只是一般市场价。因市场价格变化快，此价格不能作为最后依据，如有需求请联系我司作最后定价。谢谢！

肉制品粉是专为生产火腿肠、台湾热狗、高温火腿等肉制品而开发的复合改良凝胶剂。

我司供应斩拌型肉制品（如火腿肠）、透明度高的斩拌或滚揉型肉制品、滚揉型肉制品（如西式火腿）、注射型肉制品（如熏火腿）。

肉制品粉与肉蛋白具有良好的结合力，且能稳定水油乳化体系。

凝胶赋予肉制品细嫩的口感及良好的切片性能；保

水性优良，持汁度高，且能提高出品率；与肉蛋白结

合，稳定乳化体系，延长保质期。

卡拉胶，又称角叉菜胶或爱尔兰苔菜胶，是从海洋红藻类里面提取的天然海藻多糖。作为水溶性胶体的一种，卡拉胶因其独特的性质，在食品里被广泛应用做稳定剂，胶凝剂，乳化剂及增稠剂。

我司的卡拉胶，选材于菲律宾及印尼海域养殖的优质麒麟菜，采用业界通用的氯化钾沉淀压榨法精制而成。产品质量达到并高于国家标准，符合联合国农粮署jecfa及欧盟e407的要求。

卡拉胶与很多食用胶体，如魔芋胶，刺槐豆胶等具有协同效应。当卡拉胶与这些胶体联用于食品中时，不仅可以大幅提升食品质构体系的性能，还能降低用量，从而节约生产成本。针对肉类，果冻和软糖等不同的食品体系，我们开发并生产了各类预混复配胶体，大幅提高了卡拉胶的性能表现，并简化了食品厂家的生产程序。