

厂家低批发培养基琼脂粉，食品级琼脂粉

产品名称	厂家低批发培养基琼脂粉，食品级琼脂粉
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	150.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:在食品工业中具有增量剂、增稠剂、乳化剂、胶凝剂、稳定剂、赋形剂、助悬剂、水分保持剂的极好功效，可用于
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

产品详情

深圳市江源商贸有限公司是AAAAA级生产企业，琼脂粉品牌生产商，琼脂粉的含量，琼脂粉0粉最新报价，高脂琼脂粉的价格，琼脂粉的作用，琼脂粉广东总代理，琼脂粉的添加量，水晶头、果汁饮料、果肉饮料、米酒饮料、乳品饮料、精品、乳品蛋糕、果冻、布丁等等，增稠剂、助悬剂、水分保持剂，各种食品添加剂的首选。欢迎新老客户致电洽谈！

英文：Agar powder CAS：9002-18-0 含量：98% 琼脂粉质量标准符合国标GB1975-80规定：5%烧灼残渣%（灰分）：5 水不溶物%：1 砷（AS）%：0.0001 重金属（以Pb计）%：最高数）淀粉：合乎规定凝胶强度：>800g/cm² 产品优点凝胶强度：>800g/cm² 琼脂粉是一类从取出来的藻胶,在我国及日本已有三百多年的历史.因其有特殊的凝胶性质,已被广泛使用于食品物科研等领域，被国际上称为“新奇的东亚产品”。

琼脂与卡拉胶的区别和各自的用途 琼脂、卡拉胶是海藻的提取物，应用有所不同 琼脂由琼(ropectin)两部分组成，作为胶凝剂的琼脂糖是不含硫酸酯（盐）的非离子型多糖，是形成凝胶苷键交替地相连的 -D-吡喃半乳糖残基和3,6- -L-吡喃半乳糖残基。而琼脂果胶是非凝胶部分糖醛酸和丙酮酸醛的复杂多糖，也是商业提取中力图去掉的部分。在工业上的琼脂色泽由白到微的特征性气味，琼脂不溶于冷水，易溶于沸水，缓溶于热水。至于琼脂的用途，首先，琼脂物，即使是微生物也不分解它（虽然琼脂属于糖）。因此，常用作为生物培养基，或者一些药广，作增稠剂、凝固剂，琼脂在90度左右融化，40度左右凝结为固体，常吃的果冻、凉粉里都剂、乳化剂、稳定剂、保鲜剂。广泛用于制造粒粒橙及各种饮料、果冻、冰淇淋、糕点、软糖

窝、羹类食品、凉拌食品。拉胶也就是角叉菜胶，半乳糖及脱水半乳糖所形成的多糖类硫酸酯物所组成。粉末状卡拉胶稳定，即是加热也不会发生水解。卡拉胶有良好的乳蛋白反应能力，现象。火腿肠肉糜制品方面的用途：使用本品后可以使产品弹性好，切片性好，韧脆适中，嫩。卡拉胶有良好的乳蛋白反应能力，可防止因加入CMC后乳清分离的想象。在软糖食品方面的用途：鲜艳、均匀、光滑、粘性小、爽脆利口。在乳类食品方面的用途：卡拉胶能使牛奶产生凝冻作用。可可麦乳精和可可糖果浆中起悬浮和稳定作用。在酸牛奶、软干酪和奶油中，可稳定乳状混合。在啤酒方面的用途：可作为澄清剂，也可以作为泡沫稳定剂。在人造蛋白质纤维和人造肉方面的用途：藻酸钠，蛋白质不需经过老化过程，浓度低的或没经过纯化的蛋白质溶液也同样可以用于纺丝。人造蛋白纤维进一步制造人造肉时，还可用卡拉胶作粘合剂。

琼脂粉在其他领域的

应用 琼脂因为有特殊的胶凝性质，尤其有显着的稳固性、滞度和滞后性，并且易吸收水分，用于食用、医药、化工、纺织、国防等领域。在食品工业中具有增量剂、增稠剂、乳化剂、胶凝剂、分保持剂的极好功效，可用于生产：水晶软糖、定型软糖、水产品、肉类罐头、果汁饮料、果品、乳品蛋糕、果冻、布丁等等。