

增稠剂 卡拉胶 食品级 凤民

产品名称	增稠剂 卡拉胶 食品级 凤民
公司名称	聊城市凤民净水原料有限公司
价格	7000.00/吨
规格参数	主要有效成分:卡拉胶 级别:食品级 品牌:凤民
公司地址	双力西路58号(注册地址)
联系电话	86 0635 8688000 13516355532

产品详情

主要有效成分	卡拉胶	级别	食品级
品牌	凤民	有效物质含量	97(%)
主要用途	食物增稠剂		

聊城凤民净水原料有限公司增稠剂：增稠剂用于食品时又称糊料或食品胶。它可以提高物系粘度，使物系保持均匀的稳定的悬浮状态或乳浊状态，或形成凝胶。广泛用于食品、涂料、胶黏剂、化妆品、洗涤剂、印染、橡胶、医药等领域。增稠剂分为：水性增稠剂、油性增稠剂、酸性增稠剂、碱性增稠剂。这是根据用途来划分的。增稠剂种类很多，选择时除要考虑产品的流动性、透明度、稠度、凝胶性及悬浮颗粒能力外，还应注意选用用量少而增稠效果好，与主体成分相容性好而不产生相分离，储存市不引起霉变和离析的水溶性化合物。聊城凤民净水原料有限公司手机：13516354099（何强）电话：0635-8688000 传真：0635-8688256电邮：fmjs123@163.com网址：www.fmjs.cnwww.fmjs.com.cn 地址：山东省聊城市东昌府区双利西路58号