

特价销售 工业麒麟菜 提胶率高

产品名称	特价销售 工业麒麟菜 提胶率高
公司名称	福建天顶山生态农业发展有限公司
价格	9500.00/吨
规格参数	外观:黄红色 原产地:印尼 水分:最高30至35(%)
公司地址	福鼎市管阳镇西阳村村委会办公楼二楼
联系电话	13599979273 13960927164

产品详情

外观	黄红色	原产地	印尼
水分	最高30至35(%)	品种	金藻

麒麟菜是制“琼胶”的原料。琼胶用途很广，在食用上可制糖果点心和清凉食品，又可作罐头食品的凝固剂；在纺织工业上可做糊料，也可做建筑工业和防水布的涂料；在酿造酒精方面它是很好的澄清剂，在印模制造上可作为稳定剂，还可以用作医药和农药的原料。

土 2%，水分 36%.

耳突麒麟菜珊瑚藻简介耳突麒麟菜珊瑚藻营养成分珊瑚藻又称海燕窝，由于其中文名字未命名，外界因其形状像珊瑚而命名珊瑚藻。这种藻最正确的名称是『耳突麒麟菜』，属于红藻门 - 珊瑚藻—珊瑚藻科。同样属于珊瑚藻科的藻还可以分为绿、红、黄三种不同的品系，我们所引进的是金黄色的耳突麒麟菜。将干燥的海藻发泡后呈现半透明的金黄色，在光线照射下显得光彩晶莹。珊瑚藻的成份

检验报告的数据发现，「珊瑚藻含有许多营养素，同时钙、镁、铁、膳食纤维等含量相当高」，珊瑚藻最大的特色在于含有丰富的水溶性膳食纤维于钙质。含丰富胶质-卡拉胶(carrageenan)，水溶性多醣类在人体肠胃不被消化产生热量。含丰富水溶性膳食纤维，有饱足感、促进排便，可与胆固醇结合并控制血糖。