

原装卡拉胶 卡拉胶 食品级

产品名称	原装卡拉胶 卡拉胶 食品级
公司名称	上海蓝平实业有限公司
价格	88.00/公斤
规格参数	主要有效成分:卡拉胶 级别:食品级 品牌:商信
公司地址	上海市浦东新区
联系电话	86-02160646641

产品详情

主要有效成分	卡拉胶	级别	食品级
品牌	商信	有效物质含量	99 (%)
产品规格	25KG	执行标准	GB
主要用途	增稠剂	CAS	有

卡拉胶

在食品中的应用

冰淇淋(雪糕)：预防乳清分离、延缓溶化。甜果冻、羊羹：胶凝剂。

巧克力牛奶：悬浮，增加质感。果汁饮料：使细小果肉粒均匀，悬浮，增加口感。

胶脂牛乳：滑润，增加质感。软糖：优良胶凝剂。

炼乳：乳化稳定。面包：增加保水能力，延缓变硬

加工干酪：防止脱液收缩。馅饼：糊状效应，增加质感。

婴儿奶粉：防止脱脂和乳浆分离。调味品：悬浮剂，赋形剂，带来亮泽感觉。

牛奶布丁：胶凝剂，增加质感。罐装食品：胶凝，稳定脂肪。

冷冻发泡糕点：防止脂肪分离和脱液收缩现象，不易变形。肉食品：防止脱液收缩，粘结剂。

奶昔：悬浮，增加质感。啤酒工业：澄清剂，稳定剂。

酸化乳品：增加质感，滑腻牙膏：粘结

卡拉胶也称鹿角菜胶或鹿角藻胶)是从红藻中提起的天然多糖植物胶，广泛应用于食品工业、化学工业及生化、医学研究等领域中。卡拉胶具有形成亲水胶体，凝胶、增稠、乳化、成膜、稳定分散等特性，因而被广泛应用于乳制品、冰淇淋、果汁饮料、面包、水凝胶(水果冻)、肉食品、调味品、罐头食品等方面。可调配成果冻粉、软糖粉、布丁粉、爱玉粉、西式火腿调配粉等。