

优选工厂 食品级k型卡拉胶 食品添加剂 保水增加口感 合成牛排

产品名称	优选工厂 食品级k型卡拉胶 食品添加剂 保水增加口感 合成牛排
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	型号:食品级 包装:25公斤 发货地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

k型卡拉胶

中文名卡拉胶

外文名 kappa-Carrageenan

EINECS 232-524-2

CAS 11114-20-8

分子式 C₂₄H₃₆O₂₅S₂

分子量 20万以上

含量 99%

性状

为白色或浅褐色颗粒或粉末，口感粘滑。溶于约80 水，形成粘性、透明或轻微乳白色的易流动溶液

胶体化学特性

溶解性：可以在冷水中溶解，在70 以上热水中溶解速度提高；

胶凝性：在钾离子存在下能生成热可逆凝胶；

增稠性：浓度低时形成低粘度的溶胶,接近牛顿流体，浓度升高形成高粘度溶胶，则呈非牛顿流体。

协同性：与刺槐豆胶、魔芋胶、黄原胶等胶体产生协同作用，能提高凝胶的弹性和保水性；

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：防液收缩。馅饼：糊状效应，增加质感。

婴儿奶粉：防脂和乳浆分离。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：肪液收缩，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

包装：包装：25公斤/袋，也可按用户要求包装在食品中的应用

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：防液收缩。馅饼：糊状效应，增加质感。

婴儿奶粉：防脂和乳浆分离。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：肪液收缩，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

包装：包装：25公斤/袋，也可按用户要求包装