

# 吉业升厂家现货琼脂粉食品增稠乳化剂小量可发

产品名称	吉业升厂家现货琼脂粉食品增稠乳化剂小量可发
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	产品级别:工业级 最小起订量:1公斤 产地: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
联系电话	13545274181

## 产品详情

琼脂粉

英文名：Agar powder。

CAS：9002-18-0

分子式：(C<sub>12</sub>H<sub>18</sub>O<sub>9</sub>)<sub>n</sub>

性状：白色至微黄色粉末

溶解性：不溶于冷水和有机溶液，溶于沸水。

用途：食品工业上作增稠剂、凝固剂。还可用悬浮剂、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、罐头、肉制品、八宝粥

、银耳燕窝、羹类食品、凉拌食品。

包装：25kg/塑编袋增稠剂；稳定剂；乳化剂；胶凝剂