

吉业升化工9002-18-0琼脂粉食品增稠乳化剂精选货源

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 吉业升化工9002-18-0琼脂粉食品增稠乳化剂精选货源 |
| 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 | 品牌:吉业升 规格:一级品 发货时间:下单当日或次日 |
| 公司地址 | 武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村 |
| 联系电话 | 15927120776 15927120776 |

产品详情

琼脂粉

英文名：Agar powder。

CAS：9002-18-0

分子式：(C₁₂H₁₈O₉)_n

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