

食品级可得然胶的价格，肉制品专用增稠剂

产品名称	食品级可得然胶的价格，肉制品专用增稠剂
公司名称	郑州硕源生物科技有限公司
价格	120.00/kg
规格参数	品牌:硕源 型号:食品级
公司地址	郑州市二七区祥云路7号院3号楼1单元13层1303号（注册地址）
联系电话	18237167603

产品详情

该物质因具有加热后能凝固的特性(Curdle特性),故被取名可得然胶。

用途：肉制品增稠剂，冷冻调理，防止缩水，提高出品率

可得然胶的利用作为品质改良剂的利用:是在通常食品中加入可得然胶或其分散液,以改良品质及口感的利用法。