

可得然胶厂家食品级嘉兴绮夫贸易有限公司

产品名称	可得然胶厂家食品级嘉兴绮夫贸易有限公司
公司名称	嘉兴绮夫贸易有限公司
价格	.00/千克
规格参数	绮夫:嘉兴绮夫贸易有限公司 食品级:食品增稠剂粘稠剂胶凝剂 浙江省:浙江省嘉兴市
公司地址	浙江省嘉兴市秀洲区油车港镇马库村28组634号
联系电话	18367375983

产品详情

嘉兴绮夫贸易有限公司成立于浙江省美丽的嘉兴，开展国内外贸易，中外合资、合作生产，转口贸易等方式的经营业务。

主要经营：增稠剂，甜味剂，抗氧化剂，酸度调节剂，增味剂，香精香料，酶制剂，漂白剂，抗结剂，品质改良剂，增筋剂，凝固剂，营养增补剂，营养强化剂

目前公司贸易规模日益扩大，客户遍及各地，以良好的信誉得到了客户的信赖我们热忱的希望：你我携手 共创未来！

可得然胶(Curd

lan)，又称热凝胶，凝结多糖，是由微生物产生的，以 α -1,3-糖苷键构成的水不溶性葡聚糖，是一类将其悬浊液加热后既能形成硬而有弹性的热不可逆性凝胶又能形成热可逆性凝胶的多糖类的总称。中国于2006年5月批准了可得然胶作为食品添加剂，可用于生干面制品、生湿面制品、方面制品、豆腐类制品、熟肉制品、西式火腿、肉灌肠类食品中。