

红藻胶食品级增稠厂家嘉兴绮夫贸易有限公司

产品名称	红藻胶食品级增稠厂家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	1.00/千克
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，共创美好未来！

由红藻类(Rhodophyceae)帚叉藻族(Furcellaria)的FurcellariaFastigiata海藻在日光下晒干，用碱处理2~3周，经中和、水洗、煮沸、抽提、离心分离，澄清液中添加1%的氯化钾溶液，形成凝胶，于-16℃下冷冻，脱水后在隧道式干燥机中于70℃下干燥。得率为原藻的2.5%~9.5%。产于丹麦、挪威等国海域。主要成分：由半乳糖及脱水半乳糖组成的多糖类的硫酸酯盐类，硫酸盐含量5%~19%(干基计)。限量:1.FAO/WHO(1984，g/kg):青刀豆和黄刀豆、甜玉米、蘑菇、芦笋、青豌豆等罐头10(产品中含奶油或其他油脂者);酪农干酪5(按稀奶油计);酸黄瓜500mg/kg;肉汤、羹5000mg/kg;胡萝卜罐头10;发酵后经热处理的增香酸奶及其制品5000mg/kg。2.作为水及牛奶的胶凝剂，可用于牛奶布丁、牛奶冻、果酱、果冻和橘皮果冻、面包用果冻、冰淇淋、冰糕、乳蛋羹、搅奶油、洋火腿罐头、肉类及鱼类的贮藏、疗效食品等。