

河南元丰公司销售一部现货供应卡拉胶

产品名称	河南元丰公司销售一部现货供应卡拉胶
公司名称	郑州市中原区元丰化工站
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:卡拉胶 级别:食品级 有效物质含量:99.5 (%)
公司地址	中国 河南 郑州市 郑州市化工物流园18-17
联系电话	86 0371 69082698 13253386988

产品详情

主要有效成分	卡拉胶	级别	食品级
有效物质含量	99.5 (%)	产品规格	食品级
执行标准	FCC	主要用途	增稠剂

卡拉胶(carrageenan)亦称为鹿角菜胶、角叉菜胶,

是从红藻类海藻中提取的亲水性胶体。卡拉胶纯粉为乳白色到浅黄色的粉末,颗粒大小一般为80-120目;无臭、无味;口感粘滑。溶于约80 热水,形成粘性、透明的易流动溶液。与水结合粘度增加;与蛋白质反应起乳化作用;使已乳化液保持稳定。k型卡拉胶的水溶液(溶胶)遇钾离子能形成脆性凝胶,其凝胶强度除了与卡拉胶本身的品质有关之外,主要决定于阳离子的浓度和凝胶的温度。

使用范围:

卡拉胶的应用:在食品工业应用中,主要利用卡拉胶的胶凝性、增稠性、或稳定性,其次利用它改变食品的口味和外观。在非食品工业应用中,其溶液的粘滞性及胶凝性也使它具有各式各样的用途:乳液稳定剂、腐蚀剂及其他固体物的悬浮剂、配制处理空气的凝胶和溶剂及油质溶剂的代用品。卡拉胶在食品工业中的应用。全世界的卡拉胶约有70%-80%应用在食品工业和食品制造中,其中乳制品约占52%,水胶冻约占16%,其它食品约占10%。卡拉胶为可溶性植物纤维,基本上不被人体消化吸收。美国食品和药物管理局(fda)将卡拉胶列为一般公认为安全的食品。卡拉胶在非食品工业中的应用。卡拉胶在化妆品生产中可用于牙膏、洗剂和雪花膏配方中;在药用方面,卡拉胶可作为硫酸钡的悬浮剂用于x光透视;在农业方面,可用作除草剂和杀虫剂的悬浮剂、粘着剂,提高农药的效力;在工业方面,在金属加工上用作金属磨擦剂的悬浮剂,在陶瓷生产中用作釉料的悬浮剂,此外可用作颜料的分散剂和悬浮剂,水基油漆的增稠剂。卡拉胶用作胶凝剂、增稠剂或悬浮剂,可用于稳定乳液、控制脱液收缩、赋形、胶结和分散。卡拉胶可用于巧克力牛奶、牛奶布丁、冰淇淋、婴儿食品、浓缩淡牛奶、搅打起泡沫的天然和人造稀奶油、酸牛奶、加工干酪和干酪注模、餐后水凝胶点心、低热值果子冻、风味调味品、番茄调料、玩赏动物食品、肉食品、牙膏、洗剂、雪花膏、药用悬浮液、磨擦剂悬浮液、农药悬浮液、硫酸钡分散液和空气鲜化凝胶。卡拉胶在啤酒、果酒生产工艺中作为使酒澄清的助剂

