

# 卡拉胶价格 卡拉胶生产厂家

产品名称	卡拉胶价格 卡拉胶生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:卡拉胶生产厂家 型号:食品级/工业级卡拉胶 产地:河北卡拉胶厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

卡拉胶简介：

卡拉胶适用范围：适用于各类食品加工，用于肉制品生产、果冻、布丁、果酱、软糖、冷食、乳制品等。

建议用量：0.1-0.5，或根据生产需要适量使用

冰淇淋(雪糕)：预防乳清分离、延缓溶化。甜果冻、羊羹：胶凝剂。

肉制品：增稠保水、防止脱液收缩，粘结剂，提高产品的切片性、弹性。

巧克力牛奶：悬浮，增加质感。果汁饮料：使细小果肉粒均匀，悬浮，增加口感。

胶脂牛乳：滑润，增加质感。软糖：优良胶凝剂。

炼乳：乳化稳定。面包：增加保水能力，延缓变硬

加工干酪：防止脱液收缩。馅饼：糊状效应，增加质感。

婴儿奶粉：防止脱脂和乳浆分离。调味品：悬浮剂，赋形剂，带来亮泽感觉。

牛奶布丁：胶凝剂，增加质感。罐装食品：胶凝，稳定脂肪。

冷冻发泡糕点：防止脂肪分离和脱液收缩现象，不易变形。

奶昔：悬浮，增加质感。

啤酒工业：澄清剂，稳定剂。

酸化乳品：增加质感，滑腻

牙膏：粘结