

威海厂家直供优质食品级增稠剂结冷胶卡拉胶

产品名称	威海厂家直供优质食品级增稠剂结冷胶卡拉胶
公司名称	威海德科生物科技有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	
公司地址	山东省威海市文登市环山办岱韩路7-1号（注册地址）
联系电话	15550693598

产品详情

威海厂家直供优质食品级结冷胶

一、产品概述

结冷胶是一种利用伊乐藻假单孢杆菌为生产菌所产生的微生物胞外多糖，是已经被国际食品立法机构允许用作食品添加剂的微生物多糖，我国于1996年已经批准其作为食品添加剂使用。

产品结冷胶是由 -D-葡萄糖、 -D-葡萄糖醛酸和 -L-鼠李糖作为重复单元组成的微生物多糖，它是近年来具有发展前景的微生物多糖之一。结冷胶作为悬浮剂、增稠剂、凝胶剂、澄清剂、乳化剂、稳定剂、成膜剂、润滑剂、培养基等已被广泛用于食品、洗涤、石油开采、医药、化妆品、陶瓷等20多个行业。

产品结冷胶具有以下特点：1.用量低；2.优良的热稳定性和耐酸性；3.优越的呈味性；4.极高的凝胶透明度；5.弹性和硬度的可调性；6.良好的配伍性。结冷胶的使用量在0.01%-0.04%的范围内呈假塑性流体特性，当使用量 > 0.05%时，即可形成澄清透明的凝胶。0.25%的使用量就可以达到琼脂1.5%的使用量和卡拉胶1%的使用量所产生的凝胶强度。通常用量为0.1%-0.3%，只有卡拉胶和琼脂用量的1/5-1/2。

二、产品类型

生产的结冷胶有两种：高酰基结冷胶（天然结冷胶）和低酰基结冷胶（脱酰基结冷胶）。两种产品的区

别如下：

高酰基结冷胶形成的凝胶质地柔软，富有弹性，粘着力强；

低酰基结冷胶是高酰基结冷胶经特殊处理获得的产品。它形成的凝胶质地坚硬，强度大，易脆裂，形成凝胶的温度要低。工业上一般采用低酰基结冷胶。

以上两种规格的结冷胶可以按照不同比例进行混合，高酰基结冷胶含量越高，混合胶的弹性和保水性越好，其凝胶温度也要高于低酰基结冷胶。

两种结冷胶分别有食品级和医药级两种级别。

【优质结冷胶，优质增稠剂，食品级结冷胶，结冷胶生产厂家，结冷胶添加量 结冷胶价格，结冷胶添加含量，结冷胶哪里有卖，求购结冷胶，结冷胶规格，低酰基结冷胶，高酰基结冷胶】