琼脂粉生产厂家 琼脂粉作用、用途、用量

产品名称	琼脂粉生产厂家 琼脂粉作用、用途、用量
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:琼脂粉生产厂家 型号:食品级/工业级琼脂粉 产地:河北琼脂粉厂家
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

琼脂粉简介：

琼脂粉

【产品简介】

琼脂，学名琼胶，英文名（agar），又名洋菜(agar-agar）、冻粉、琼胶、燕菜精、洋粉、寒天、大菜丝，是植物胶的一种，常用海产的麒麟菜、石花菜、江蓠等制成，为无色、无固定形状的固体，溶于热水。在食品工业中应用广泛，亦常用作细菌培养基。为什么叫琼脂，重要是用海南的麒麟菜（石花菜）制作出来的。

【产品特点】

琼脂的***有用特性是它的凝点和熔点之间的温度相差很大。它在水中需加热至95°C时才开始熔化，熔化后的溶液温度需降到40°C时才开始凝固，所以它是配制固体培养基的凝固

剂。用琼脂配制的固体培养基，可用以进行高温培养而不熔化，在凝固之前接种时，也不致将培养物烫死。因此，琼脂是制备各种生物培养基中应用***广泛的一种凝固剂。琼脂的浓度，通常是液体培养基的1～1.5%。

优质琼脂的特征

体干。色白亮、洁净透明度高，弹性大，坚韧，牢度强。

劣质琼脂的特征

色黄且乌暗。不透明，弹力弱，干硬较脆，不坚韧。

假琼脂的特征

外观白而没有光泽，杂质含量高，透明度很差（注：l%浓度的水溶液溶解后，可发现大量的水中不溶物）。如果用冷水或温水浸泡30分钟左右，它很快就吸水膨胀复原，而真琼脂没有这种现象。

【产品用途】

琼脂用在固体类食品中，其作用是凝固形成胶体，作为主原料而络合其它辅料，如糖液、砂糖、香料等。

1.果粒橙饮料--以琼脂作悬浮剂，其使用浓度0.01-0.05%，可使颗粒悬浮均匀。

琼脂用在饮料类产品中，其作用是悬浮力，让饮料中固型物悬浮均匀，不下沉。

其特点是悬浮时间及保质期长，也是其它悬浮剂无法代替之所在。透明度好，流动性好，口感爽滑无异味。

2.果汁软糖--琼脂的使用量为2.5%左右，与葡萄糖液、白砂糖等制得的软糖，其透明度及口感远胜于其他软糖。

3.肉类罐头、肉制品：用0.2-0.5%的琼脂能形成为有效粘合碎肉的凝胶。

4.八宝粥、银耳燕窝、羹类食品：用0.3-0.5%琼脂作为增稠剂、稳定剂。

5.凉拌食品：先将琼脂洗净，用开水冲泡让其膨胀，捞起加入调配料即可食用。

6.冻胶布丁、酸角糕：以0.1-0.3%的琼脂和精炼的半乳甘露聚糖，可制得透明的强弹性凝胶。

7.果冻：以琼脂作悬浮剂，参考用量为0.15－0.3%，可使颗粒悬浮均匀，不沉淀，不分层。

8.其他工业：啤酒澄清剂、以琼脂作为辅助澄清剂加速和改善澄清。