

# 河北卡拉胶生产厂家

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 河北卡拉胶生产厂家                                  |
| 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<br>型号:食品级/工业级卡拉胶<br>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：

中文名：卡拉胶

别名：又名角叉菜胶、鹿角藻胶、爱尔兰苔菜胶

外文名：kappa-Carrageenan

EINECS：232-524-2

CAS：11114-20-8

分子式：C<sub>24</sub>H<sub>36</sub>O<sub>25</sub>S<sub>2</sub>

卡拉胶具有强烈形成凝胶和高黏度特性。卡拉胶形成的凝胶是热可逆的，即加热凝胶融化成溶液，溶液冷却后又能形成凝胶。

卡拉胶的水溶性好，在70℃就开始溶解,80℃则完全溶解。卡拉胶的稳定性好，即使长时间放置也不会降低其凝胶强度和黏度，在中性和碱性溶液中即使加热也会水解卡拉胶具有liang好的与蛋白质结合的性质。

卡拉胶在食品中作为胶凝剂、增稠剂、稳定剂和澄清剂，可用在软糖、果冻、火腿肠、肉罐头、冰淇淋

、饮料、调味品、牛奶、仿生食品、果酱、羊羹、啤酒、面包和宠物食品等产品中；

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。