

食品级精制卡拉胶肉制品火腿肠食品添加剂稳定增稠剂果冻卡拉胶粉

产品名称	食品级精制卡拉胶肉制品火腿肠食品添加剂稳定增稠剂果冻
生产厂家	广州嘉航生物科技有限公司
价格	118.00/kg
规格参数	:
公司地址	广州市天河区荷光路137号103房C1268号
联系电话	18037893038

产品详情

食品级精制卡拉胶肉制品火腿肠食品添加剂稳定增稠剂果冻卡拉胶粉

卡拉胶是一类从海洋红藻中提取的线性硫酸化多糖的统称。作为一种安全的天然添加剂卡拉胶多被当作凝固剂、增稠剂和稳定剂使用在食品工业日用化工等领域。从形态到功能，卡拉胶都和淀粉很相似。卡拉胶和淀粉同为多糖，同样提取自植物，遇水都会形成水胶体，都有为食品增稠的功效。