卡拉胶

制品内容

货号	名称	规格
QM4229-500 g	I-Carrageenan	500 g
QM4229-1 kg	I-Carrageenan	1 kg
QM4229-5 kg	I-Carrageenan	5 kg

产品简介

卡拉胶是一种从红藻类海草（如麒麟菜、石花菜、鹿角菜等）中提取出来的亲水性胶体。其化学结构主要由半乳糖及脱水半乳糖所组成的多糖类硫酸酯的钙、钾、钠、铵盐构成。

保存

RT

产品特性

1）卡拉胶能溶解于热水与热牛奶中，形成黏性透明或轻微乳白色的易流动溶液。在冷水中，卡拉胶只能吸水膨胀而不能溶解。

2）卡拉胶具有显著的凝胶特性，当与其他成分混合并在合适的条件下冷却时，卡拉胶分子之间相互作用形成三维网络结构，从而将水分和其他物质固定在其中，形成具有弹性和一定形状的凝胶。

3）卡拉胶在中性和碱性溶液中稳定，即使加热也不会水解。但在酸性溶液中（尤其是pH值≤4.0），卡拉胶易发生酸水解，凝胶强度和黏度下降。此外，在中性条件下，若卡拉胶在高温长时间加热，也会水解，导致凝胶强度降低。

江西其云生物有限公司
Jiangxi qiyun Biotech Co., Ltd
www.qiyunbio.com
400-886-5210