

卡拉胶

肉制品

软糖

果冻

布丁

面膜

牙膏

奶酪

冰粉

冰淇淋

宠物食品



卡拉胶Foodgel™系列

卡拉胶是一种源自海洋红藻类海草的天然亲水胶体,它是一种多糖类物质,主要从角叉菜和麒麟菜等红藻提取而来。卡拉胶是白色至淡黄色的粉末,具有增稠、稳定、凝胶等特性,广泛应用于肉制品、糖果、饮料等多种产品中,以提升产品的口感、稳定性和质地。

介绍:

卡拉胶在80°C水中就可以完全溶解,形成热可逆凝胶,即加热凝胶融化成溶液、溶液冷却后又能重新形成凝胶。

卡拉胶与魔芋胶、刺槐豆胶等胶体有协同增效作用,能明显改变其凝胶特性,增强其凝胶弹性和保水效果。卡拉胶广泛地应用于食品行业,医药,日用化工,农业,建筑行业 and 领域。卡拉胶中因总膳食纤维含量近70%,也被普遍应用于功能性食品中。

推荐型号:

注射型肉制品

MZ系列



斩拌滚揉型肉制品

MR系列



软糖

CG01、CG02
CG03、CG04
CN01、CN02



果冻

GD01、GD02、GD31
GD41、GD51、GD61



布丁

PS01、PS03、PS68
PS73



奶酪

NL01、NL11
NL21、NL31



特点

- 良好的凝胶性
- 减少析水
- 提高出品率
- 保水保油
- 改善质构和口感
- 风味释放较好

卡拉胶型号/应用/优势

Foodgel™系列卡拉胶产品根据不同的应用需求精心设计,确保在各种食品配方中发挥最佳性能。

产品	产品型号	产品应用	产品优势
Foodgel™	CG01-04 CN01-02	CG系列适用于胶状软糖 CN系列适用于经典软糖口味	1.晶莹剔透,外观诱人 2.操作简易 3.不粘牙,风味释放好
Foodgel™	GD01-02、GD31 GD41、GD51、GD61	GD系列适用于果冻、布丁	1.水晶透亮 2.减少析水 3.风味释放好
Foodgel™	MZ01-06 MR01-05 MX01	MZ系列适用于注射类肉制品 MR系列适用于滚揉斩拌类肉制品 MX系列适用于蟹肉棒产品	1.提升保水保油特性 2.乳化效果好 3.提高合适的口感

江西福美泰生物技术有限公司

总部:上海市浦东新区张江高科技园区祖冲之路2277弄9号楼

工厂:江西省九江市柴桑区沙城工业园区发展大道9号

电话: +86 021-2206 0106 邮箱: info@foodmategroup.com 网址: www.foodmategroup.cn

