

## 琼脂粉（高强度高透明度）

### 产品组分:

Component	WS1050	Store
琼脂粉（高强度高透明度）	500g/5kg	RT, 一年
说明书	1份	/

### 产品参数:

CAS:9002-18-0

英文名称:Agar,Powder

别名:Agar-agar;Gum agar

分子式:(C<sub>12</sub>H<sub>18</sub>O<sub>9</sub>)<sub>n</sub>

外观(性状):浅黄色粉末

### 产品说明:

琼脂, 学名琼胶, 又名洋菜(agar-agar)、海东菜、冻粉、琼胶、石花胶、燕菜精、洋粉、寒天、大菜丝, 是植物胶的一种, 由琼脂糖和琼脂果胶两部分组成。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, 用作增稠剂、凝固剂、悬浮剂、乳化剂、稳定剂、保鲜剂。

琼脂的最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℃ 时才开始熔化, 熔化后的溶液温度需降到 40℃ 时才开始凝固,

所以它是配制固体培养基的最好凝固剂。植物组培培养基中常用浓度在 0.7% 左右(视琼脂强度而定), 而微生物培养基通常 1.5%左右, 对于偏酸性(pH 小于 6)的微生物培养基一般用到 2%左右, pH 小于 5 则无法凝结。

### 用途:

在食品工业中具有增量剂、增稠剂、乳化剂、胶凝剂、稳定剂、赋形剂、助悬剂、水分保持剂的极好功效,可用于生产:水晶软糖、定型软糖、水产品、肉类罐头、果汁饮料、果肉饮料、米酒饮料、乳品饮料、精品、乳品蛋糕。

### 注意事项:

- 1.在沸水中极易分散成溶胶, 在冷水中不溶, 渐溶于热水中呈凝胶状。
- 2.一旦配成溶液, 请及时分装, 避免反复熔化造成的产品失效。
- 3.本产品仅供科研使用。请勿用于医药、临床诊断或治疗, 食品及化妆品等用途。
- 4.为了您的安全和健康, 请穿好实验服并佩戴一次性手套和口罩操作。