

Agar-Agar-Pulver

Cat. No. EXTZ-650

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Agarpulver ist ein natürliches Polysaccharid, das aus Rotalgen gewonnen wird, und zählt derzeit zu den am häufigsten verwendeten Alginate-Typen. Es findet ein breites Anwendungsspektrum in der Lebensmittelindustrie, der industriellen Fertigung, Haushaltschemikalien sowie der Biotechnologie und weiteren Bereichen. Agar in Lebensmittelqualität wird so verarbeitet, dass er die Anforderungen der Lebensmittelsicherheit erfüllt, und zeichnet sich durch eine stabile Geltextur und hohe Klarheit aus. Er wird als Geliermittel in Süßwaren, Desserts, Fleischkonserven und Backfüllungen eingesetzt. Agar in Industriequalität (mikrobiologische Qualität) verfügt über hohe Gelstärke, ausgezeichnete Gel-Reversibilität und einen geringen Gehalt an ionischen Verunreinigungen. Er wird als Gelier- und Verfestigungsmittel in mikrobiologischen Nährmedien, der Pflanzengewebekultur sowie in biotechnologischen Anwendungen verwendet.

Anwendungen

1. Lebensmittel: Verwendung in Kaugummi, Schokolade, diversen Süßwaren, Getränken, Milch, Joghurt, Brot, Trockenfrüchten, Keksen, Konfitüre, Acht-Schätze-Brei sowie weiteren Lebensmitteln. 2. Arzneimittel: Injektionspräparate, Lutschtabletten, Granulate, orale Lösungen, Pulver sowie verschiedene Calciumtabletten. 3. Mund- und Zahnpflege: Zahnpasta, Mundspülungen und Zahnreinigungsmittel. 4. Industrielle Fertigung: Batterien, Präzisionsguss u. a. 5. Tabakerzeugnisse: Kann Glycerin als Aromastoff, Frostschutzmittel und Feuchthaltemittel für Tabak ersetzen. 6. Haushaltswürzmittel. 7. Kosmetika: Gesichtereinigungsprodukte, Pflegecremes, Toner/Gesichtswasser u. a.

Produktinformation

Aussehen	Weißes bis blassgelbes Pulver
CAS-Nummer	9002-18-0
Molekülformel	C ₁₄ H ₂₄ O ₉
Molekulargewicht	336,34
Reinheit	99 %