

明月海藻酸丙二醇酯生产厂家

产品名称	明月海藻酸丙二醇酯生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	80.00/公斤
规格参数	品牌:明月 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

海藻酸丙二醇酯厂家 海藻酸丙二醇酯生产厂家 海藻酸丙二醇酯价格

海藻酸丙二醇酯简称PGA，属于海藻酸酯类，海藻酸的一部分羧基被丙二醇酯化(90%以上)，其余10%的羧基呈游离态，或被碱中和。海藻酸丙二醇酯由天然海藻中提取的海藻酸经深加工制成。外观为白色或带黄白色粉末状物，几乎无臭或微有芳香气味，无味，有吸潮性，易溶于冷水或温水形成黏稠的胶体溶液。不溶于甲醇、乙醇、苯等有机溶剂。相对密度1.46。加热至155℃，颜色变褐，至220℃炭化，400℃灰化。含量为1%或更低一点时黏度是恒定的，水溶液在6Chemicalbook0以下稳定，但100℃时则黏度急剧降低。添加酸性剂的可增大其黏度。它耐酸性强，而耐碱性差，黏度在pH3~4范围内长期稳定。在pH2~3时为稳定，pH>6.5时则易分解。所以在酸性条件下有良好的稳定蛋白的作用，而且还有独特的泡沫稳定作用。但本品长时间存放在较高温度下，会逐渐变成不可溶的物质。它能用于奶油调味品中，有助于脂肪的乳化和香味的逸散，用量为0.8%。也可用于肉制品的调味料中，用量为0.5%，而用于冷冻果馅中的用量则为1%。

(1)海藻酸丙二醇酯具有乳化性、增稠性、膨化性、耐酸性和稳定性。特别在酸性产品方面，具有其他添加剂不可取代的应用效果。在冷饮中单用或与其他乳化剂、稳定剂合用，一般用量为0.1%~0.3%。(2)海藻酸丙二醇酯分子中存在亲脂基，所以有乳化性，故有独特的稳泡作用。在酸性条件下，有良好的稳定蛋白作用。在酸溶液中，其黏度随酸浓度增高而增大。在高温下长时间放置，会逐渐变成不可溶的物质。(3)海藻酸丙二醇酯（简称PGA）除具有胶体性质外，因分子中有丙二醇基，故亲油性大，乳化稳Chemicalbook定性好，常用于乳酸饮料、果汁乳饮料等低pH范围的食物。在活性乳及乳酸菌饮料中，PGA是适宜的稳定剂，PGA在活性乳中的一般用量为0.1%~0.3%。PGA不同于海藻酸钠，与钙离子反应能力很低，因此在含有高钙离子的产品中也可用。海藻酸丙二醇酯PGA价格较高，常与其他胶体混合使用。因PGA的黏度比CMC、瓜尔豆胶都低，但口感及稳定性接近果胶，所以PGA常与CMC、果胶等配合使用，给产品提供适当的稠度和均一稳定的体系。PGA与CMC一般以3：2比例搭配应用于酸奶饮料中。

GB2760~2001(g/kg)：啤酒、饮料，0.3；冰淇淋1.0；乳化香精2.0；乳制品、果汁，3.0；胶姆糖、巧克力、炼乳、氢化植物油、沙司、植物蛋白饮料，5.0。FDA，§172.858(2000)：冷冻甜食、糖果、糖霜0.5%

；焙烤食品0.5%；干酪0.9%；各种油脂1.1%；明胶、布丁、调味品0.6%；甜沙司0.5%；果酱、果冻0.4%；风味Chemicalbook味增强剂1.7%；其他食品0.3%。EEC(1990)：啤酒(泡沫稳定剂)100mg/L。FAO/WHO(1984, g/kg)：青刀豆和黄刀豆、甜玉米、蘑菇、芦笋、青豌豆等罐头10(产品中含奶油或其他油脂)；加工干酪制造8；酪农干酪5(按稀奶油计)；乳脂干酪5；酸黄瓜5000mg, /kg；发酵后经加热处理的增香酸奶及其制品5000mg/kg；冷饮10。