

# 食品级海藻酸钠厂家

产品名称	食品级海藻酸钠厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	70.00/公斤
规格参数	品牌:海藻酸钠厂家 型号:食品级海藻酸钠 产地:山东海藻酸钠
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

## 产品详情

海藻酸钠厂家 海藻酸钠生产厂家 海藻酸钠价格

### 一、简介

中文名：海藻酸钠

英文名：Sodium alginate（常用简写 SA或NaAlg）

别称：褐藻胶;褐藻酸钠

### 二、性状

1、形态：海藻酸钠为白色或淡黄色粉末，几乎无臭无味。

### 三、用途

海藻酸钠用于色拉（一种凉拌菜）调味汁，布丁（一种甜点心）、果酱、番茄酱及罐装制品的增稠剂，以提高制品的稳定性质，减少液体渗出。在挂面、粉丝、米粉制作中添加海藻酸钠可改善制品组织的粘性，使其拉力强、弯曲度大、减少断头率，特别是对面粉含量较低面筋，效果更为明显。在面包、糕点等制品中添加海藻酸钠，可改善制品内部组织的均一性和持水作用，延长贮藏时间。在冷冻甜食制品中添加可提供热聚变保护层，改进香味逸散，提高熔点的性能。

海藻酸钠可做成各种凝胶食品，保持良好的胶体形态，不发生渗液或收缩，适合用于冷冻食品和人造仿型食品。还可用来覆盖水果、肉、禽类和水产品作为保护层，与空气不直接接触，延长贮藏时间。还可作为面包的糖衣、加馅填料、点心的涂盖层、罐头食品等自凝形成剂。在高温、冷冻和酸性介质中仍可维持原有的形体。还可代替琼胶制成具有弹性，不粘牙，透明的水晶软糖。用途一:用作纺织品的上浆剂和印花浆，同时作为增稠剂、稳定剂、乳化剂大量应用于食品工业中

用途二:作乳化稳定剂和增稠剂，我国规定可用于各类食品，按生产需要适量使用。

用途三:稳定剂;增稠剂;乳化剂;分散剂;胶凝剂;被膜剂;悬浮剂。

日本用于冰淇淋和冷点改善保形性及使组织细腻，其用量为0.1%~0.4%。制造馅心类时赋予粘结性，其用量为0.1%~0.7%。因其为亲水性高分子，具有强的水合性，使吸附于稳定剂的水分，难以生成冰结晶。

美国用于馅饼的馅心、肉类沙司、肉汁、冷冻食品、巧克力、奶油成味硬糖、冷点凝胶、凝胶软糖、糖浆类、乳化液等，其用量为0.1%~0.5%。

在啤酒生产中作为铜的固化去除剂，同时与蛋白质、单宁一起凝聚后除去。

可制成薄膜，用于糖果防粘包装。

用途四:用于增加血容量和维持血压，排除烧伤所产生的组胺类毒素以及创伤失血、手术前后循环系统的稳定、大量出血性休克、烧伤性休克、高烧和急性痢疾等全身脱水，治疗效果良好。还具有使胆固醇排出体外，抑制Pb、Cd、Sr被人体吸收以及保护胃肠道、整肠、减肥、降血糖的作用。在药剂上主要用作助悬剂、乳化剂、黏稠剂、微囊的囊材等。

用途五:藻酸钠是一种高粘性的高分子化合物。它与淀粉、纤维素等的不同之处，是它具有羧基，是-D-甘露糖醛酸的醛基以苷键形成的高聚糖醛酸。其功能性质如下:

(1)亲水性强，在冷水和温水中都能溶解，形成非常粘稠的均匀的溶液。

(2)形成的真溶液具有其他类似物难于获得的柔软性、均一性及其他优良特性。

(3)具有很强的保护胶体的作用，对油脂的乳化力强。

(4)在溶液中加入铝、钡、钙、铜、铁、铅、锌、镍等金属盐，就会生成不溶性的藻酸盐。这些金属盐是钠、钾的磷酸盐、乙酸盐等的缓冲剂，可以抑制、延迟凝固。

(5)通常pH值为7，呈中性，可在4-10之间调整。

(6)是线状高分子电解质，可制成强韧的纤维(藻朊酸纤维)或薄膜，具有防止龟裂作用。

(7)粘着性小，适用于经纱浆料、脱模等。藻酸钠在欧美、日本诸国已列为不受限制使用的安全的食品添加剂，它作为海藻胶的一种，以其固有理化性质，能够改善食品的性质和结构，它低热无毒，易膨化、柔韧度高，添加到食品中其功能为凝固、增稠、乳化、悬浮、稳定和防止食品干燥。而主要的作用是凝胶化，即形成可以食用的凝胶体，近于固体，以保持成型的形状。因而，它是一种优良的食品添加剂。不仅可以增加食品的营养成分，提高产品质量，增加花色品种，也可以降低成本，提高企业的经济效益。