

食品级红藻胶厂家

产品名称	食品级红藻胶厂家
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:红藻胶厂家 型号:食品级红藻胶 产地:山东红藻胶
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

红藻胶厂家 红藻胶生产厂家 红藻胶价格

【产品简介】红藻胶(9000-21-9)的制备方法：本品是由红藻类(Rhodophyceae)帚叉藻族(Furcellaria)的FurcellariaFastigiata海藻在日光下晒干，用碱处理2~3周，经中和、水洗、煮沸、抽提、离心分离，澄清液中添加1%的氯化钾溶液，形成凝胶，于-16℃下冷冻，脱水后在隧道式干燥机中于70℃下干燥。得率为原藻的2.5%~9.5%。【产品性状】其外观呈白色至浅黄棕色粉末状。无臭。味微咸。易溶于75~77℃的水、牛奶，形成坚实、光滑，有弹性的凝胶。1.5%的水分散液于37℃产生粘度，43℃时粘度，超过此温度则粘度减小。如琼脂一样，即使加压数小时，质量也不降低。其凝胶与琼脂一样坚硬，比卡拉胶强。钾离子存在下凝胶强度增加。凝胶强度因pH而异，pH8时，在低pH区域加热则降低。不溶于乙醇。【产品用途】主要成分：由半乳糖及脱水半乳糖组成的多糖类的硫酸酯盐类，硫酸盐含量5%~19%(干基计)。限量：1.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者)；酪农干酪5(按稀奶油计)；酸黄瓜500mg/kg；肉汤、羹5000mg/kg；胡萝卜罐头10；发酵后经热处理的增香酸奶及其制品5000mg/kg。2.作为水及牛奶的胶凝剂，可用于牛奶布丁、牛奶冻、果酱、果冻和橘皮果冻、面包用果冻、冰淇淋、冰糕、乳蛋羹、搅奶油、洋火腿罐头、肉类及鱼类的贮藏、疗效食品等。

应用领域：1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。2、医药：保健食品、填充剂、医药原料等。3、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。4、烟草制品：可代替甘油作烟丝的加香、防冻保湿剂。5、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。6、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料、兽药产品等。