

天津海藻酸钠 青岛九龙海润品牌 海藻酸钠供应

产品名称	天津海藻酸钠 青岛九龙海润品牌 海藻酸钠供应
公司名称	青岛九龙海润工贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	胶州市胶北街道办事处
联系电话	13953255119

产品详情

超滤法提取工艺 超滤法提取海藻酸钠是将膜处理技术用于海藻酸钠提取工艺，可

降低能耗、降低杂质质量分数，提高产量。用4%(质量分数，下同)的甲醛溶液浸泡海带6 h，工业海藻酸钠，2%的Na₂CO₃，溶液常温消化，5%的NaClO溶液进行脱色6 h，用10%的HCl溶液沉淀出海藻酸，再用1%的Na₂CO₃，溶液中和海藻酸凝块。采用膜分离技术超滤后加入无水乙醇析出絮状海藻酸钠。超滤法提取海藻酸钠是一种较理想的新工艺，但因我国当前膜提取技术水平和生产成本的限制，尚未大规模用于工业化生产。

酶解法提取工艺流程：海带经过清洗—粉碎—酶浸泡—消化—稀释—搅拌—过滤—钙析—酸化脱钙—碱溶(Na₂CO₃，溶液溶解)—乙醇沉淀—过滤—干燥—粉碎等加工程序得到成品。酶解法提取海藻酸钠目前尚未大量用于生产，主要原因是成本高，海藻酸钠供应，能量消耗大，且不能完全酶解纤维素，酶解时间长，条件不易控制，技术含量高，需增加大量设备才能实现连续化生产。因此，研究一种提取率更高、成本较低的酶解方法极为重要。

用途：广泛用于糖果，冷冻甜食及食品芯、馅的制作。用海藻酸钠作为主要添加剂，可以生产出的软糖，鲜果冻、葡萄珠、莲子羹、银耳羹、赤豆羹等。还可以与其他辅料按一定比例配制，冷冻后，即可得到质地平滑结实的布丁。另外，用海藻酸钠和淀粉的添加剂，可以制成能够代替俗称“糯米纸”的糖果，糕点的内衬包装薄膜，用以防止糖果的烊化和糕点的隔油，海藻酸钠报价，效果。不仅可以提高薄膜的强度和柔韧度，天津海藻酸钠，有利于机械化生产，而且可以节约粮食，降低成本。把藻酸钠添加到食品的芯、馅中，明显地表现出ningjiao性能好，粘结力强。例如：馅饼、月饼、夹芯饼、果碎甜食以及包子馅等，吃起来质地均匀，口感好天津海藻酸钠-青岛九龙海润品牌-海藻酸钠供应由青岛九龙海润工贸有限公司提供。青岛九龙海润工贸有限公司位于胶州市胶北街道办事处。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目龙海润海藻酸钠在化工产品中享有良好的声誉。九龙海润海藻酸钠取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。九龙海润海藻酸钠全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。

