印花糊料 九龙海润产品 活性染料印花糊料

产品名称	印花糊料 九龙海润产品 活性染料印花糊料
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

海藻酸钠是从褐藻类的海带或马尾藻中提取碘和ganluchun之后的副产物，其分子由β-D-甘露糖醛酸（β-D-mannuronic，M）和α-L-古洛糖醛酸（α-L-guluronic，G）按（1→4）键连接而成。

生产工艺

编辑海藻酸钠的工艺流程如下：干的或湿的海草（藻）经碾碎、水洗除杂、强碱水萃取、澄清得粗海藻酸盐溶液，经氯化钙沉淀得带色的海藻酸钙，经脱色、脱味后用酸处理，除去可溶性杂质得海藻酸沉淀，与碳酸钠作用得海藻酸钠，再经干燥、粉碎、过筛得海藻酸钠粉末。

传统湿法炼锌工艺中会产生性质稳定、难以溶出的铁酸锌，海藻酸钠使用方法，导致铁锌分离困难。铁酸锌与磁铁矿均为稳定的尖晶石结构，生产印花糊料，将铁酸锌还原转化为氧化锌和磁铁矿，海藻酸钠，植物印花糊料，可从铁酸锌中分离出锌，印花糊料，同时铁稳定在尖晶石结构中不被溶出。本文首先进行了铁酸锌的还原热力学分析，再采用合成铁酸锌开展了选择性还原反应动力学的研究。开展了铁酸锌的选择性还原反应过程机制的研究，采用TG、XPS及XRD查明还原过程中失重分解特征、离子迁移行为、物相转变过程和产物层形貌变化，揭示了铁酸锌还原分解为氧化锌和磁铁矿的历程。

海藻酸钠用途：

食品应用：

1.稳定性：用于冰淇淋、奶酪、奶油和干乳酪等；

2.增稠与乳化性：用于色拉、布丁、果酱、番茄酱及罐装制品等；

3.水合性：用于挂面、粉丝、面包、糕点以及冷冻制品；

4.胶凝性：用于冷冻食品和人造仿型食品等各种凝胶食品，以及水果、禽类和水产品的保护层、糖衣、填料、点心的涂盖层等；

5.成膜性：用于各类化妆品。

印花糊料-九龙海润产品-活性染料印花糊料由青岛九龙海润工贸有限公司提供。“ 海藻酸钠 ”选择青岛九龙海润工贸有限公司，公司位于：胶州市胶北街道办事处，多年来，九龙海润海藻酸钠坚持为客户提供好的服务，联系人：衣冰。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。九龙海润海藻酸钠期待成为您的长期合作伙伴！