

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甘露醇之后的副产物，其分子由 α -D-甘露糖醛酸 (α -D-mannuronic, M) 和 β -L-古洛糖醛酸 (β -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！