

食品级 海藻酸钠 粉末状 粘稠剂 增稠剂

产品名称	食品级 海藻酸钠 粉末状 粘稠剂 增稠剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	63.00/千克
规格参数	品牌：:海藻酸钠厂家 型号:食品级 产地:海藻酸钠用途
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

海藻酸钠简介：

0.2%-0.5%
0.1%-1%

(2) 冰淇淋、冰棒、雪糕：生产冰淇淋、冰棒、雪糕时一般加入0.1%-0.5%的藻酸钠作为稳定剂，配成的混合料均匀，易于调节混合料冻结时的流度，易于搅拌。制成的产品保形好、平滑细腻、口感好，在贮存过程中不形成冰晶，还能稳定其中的空气泡，产品的膨胀率提高18%左右。增加产量15%-17%,同时使产品松软、富有弹性。

(3) 牛奶制品及饮料：藻酸钠可以作为冰冻牛奶、冰冻果汁及其他饮料的稳定剂。在冰冻牛奶中加适量藻酸钠可明显增加口感，无粘感及僵硬感。尤其是酸奶中加入0.25%-2%的藻酸钠，可以保持和改善其凝乳形状，防止在高温消毒过程中产生粘度下降的现象，同时还可以延长存放期，使其特殊风味不变。还可以用于人造奶油增稠和乳化剂。除此之外，添加到饮料中，与糖精及辅料制成爽口的果味糖浆，具有平滑均匀的口感，稳定不分层。

(4) 广泛用于糖果，冷冻甜食及食品芯、馅的制作。用藻酸钠作为主要添加剂，可以生产出上等的软糖，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，效果。不仅可以提高薄膜的强度和柔韧度，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，明显地表现出凝胶性能好，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。

工业用途：稳定剂、增稠剂、作人造半透膜、媒染剂。生化级用于固定细胞、酶；如海藻酸钠法固定化

谷氨酸脱羧酶