

# 海藻酸钠 工业级 印染助剂 固化剂 粘合剂 厂家供应 增稠剂

产品名称	海藻酸钠 工业级 印染助剂 固化剂 粘合剂 厂家供应 增稠剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	58.00/千克
规格参数	品牌：:海藻酸钠厂家 型号:工业级 产地:海藻酸钠生产厂家
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：

工业级海藻酸钠厂家 海藻酸钠生产厂家 海藻酸钠价格

海藻酸钠用途 海藻酸钠添加量 海藻酸钠价格

海藻酸钠品名：海藻酸钠、褐藻胶、褐藻酸钠

海藻酸钠英文名称：Sodium alginate（常用简写SA或NaAlg）

????????(C6H7NaO6)x

产品性状：

呈白色或淡黄色粉末，无臭、无味，有吸潮性，相对密度1.59，堆积密度87.39kg/m<sup>3</sup>，湿含量13%，灰分2.3%，致黑温度150℃，炭化温度340℃（460℃），灰化温度480℃，燃烧热10.46J/g，不溶于氯仿等。溶于热水及冷水，1%水溶液pH值为6~8，可形成粘稠胶体溶液，且易与蛋白质、淀粉、果胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素、蔗糖、丙三醇及山梨醇等共混。不溶于pH小于3的稀酸。当pH为6~9时，其黏度稳定，加热至80℃以上其黏度下降。

产品用途：

【用途】：稳定剂；增稠剂；乳化剂；分散剂；胶凝剂；被膜剂；悬浮剂。

用途一：用作纺织品的上浆剂和印花浆，同时作为增稠剂、稳定剂、乳化剂大量应用于食品工业中

用途二：作乳化稳定剂和增稠剂，我国规定可用于各类食品，按生产需要适量使用。

用途三：稳定剂；增稠剂；乳化剂；分散剂；胶凝剂；被膜剂；悬浮剂。

日本用于冰淇淋和冷点改善保形性及使组织细腻，其用量为0.1%~0.4%。制造馅心类时赋予粘结性，其用量为0.1%~0.7%。因其为亲水性高分子，具有强的水合性，使吸附于稳定剂的水分，难以生成冰结晶。

美国用于馅饼的馅心、肉类沙司、肉汁、冷冻食品、巧克力、奶油成味硬糖、冷点凝胶、凝胶软糖、糖浆类、乳化液等，其用量为0.1%~0.5%。

在啤酒生产中作为铜的固化去除剂，同时与蛋白质、单宁一起凝聚后除去。