

## 【海藻酸钠】增稠剂稳定剂海藻胶凝胶悬浮剂食品级海藻酸钠

产品名称	【海藻酸钠】增稠剂稳定剂海藻胶凝胶悬浮剂食品级海藻酸钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	75.00/千克
规格参数	品牌:面议 级别:食品级 含量:99
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

一、产品介绍：中文名字：海藻酸钠英语名：sodium alginate别名：褐藻胶、褐藻酸钠简称：SACas号：9005-38-3二、商品特性：乳白色或淡黄色粉末，几乎无臭无气味。海藻酸钠溶解水，不溶于乙酸乙酯、等有机溶液。

三、商品运用：在食品类上的运用食品级不锈钢海藻酸钠1、海藻酸钠用于替代木薯淀粉、果胶作冰激凌的增稠剂，可操纵冰霜的产生，改进冰激凌口味，也可平稳红豆糖水雪糕、冰果子露、冷冻牛乳等混和饮品。很多奶制品，如特制乳酪、搅奶油、干奶酪等运用海藻酸钠的稳定性功效可避免食品类与周转材料的连黏性，可做为上乳制装饰品覆盖层，可让其平稳不会改变并避免奶油霜千层酥皮裂开。2、海藻酸钠用以沙拉（一种凉菜）调味汁，牛奶布丁（一种甜点心）、苹果酱、番茄沙司及成罐产品的增粘剂，以提升产品的平稳特性，降低液态外渗。3、在面条、粉丝们、米粉制作中加上海藻酸钠可提升产品机构的粘接力，使其抗拉力强、弯折度大、降低断头率，尤其是对小麦面粉成分较低水面筋，实际效果更加显著。在吐司面包、点心等产品中加上海藻酸钠，可提升产品内部结构结构的均一性和持水功效，增加储藏时间。在冷藏甜品产品中添

海藻酸钠做为饮品和乳制品的增粘剂，在增稠层面有特有的优点：海藻酸钠优良的流通性，促使加上后的健康饮品口味柔嫩；而且可以避免商品消毒杀菌流程中的粘度降低状况。在运用海藻酸钠做为增粘剂时，应尽可能应用相对分子质量比较大的商品，适当加上Ca。可以进一步提高海藻酸钠的粘度。海藻酸钠是冰淇淋等冷食的增稠剂，它可使冰激凌等冷食食品类造成光滑的外型、柔嫩的口味。因为海藻酸钠可产生平稳热不可逆凝胶，因此在运送、贮藏全过程中不容易变不光滑（冰霜生长发育），不容易产生因为温度起伏而导致的冰激凌形变状况；与此同时这类冰激凌服用时无臭味，既增强了膨胀系数又提升了熔点，促使商品的品质和收益都是有明显提升。商品口味柔嫩、细致、口感优良。加上量较低，一般为1-3%，海外加上量为5-10%。

