

海藻酸钾 食品添加增稠剂海藻酸钾

产品名称	海藻酸钾 食品添加增稠剂海藻酸钾
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	85.00/千克
规格参数	级别:食品级 含量:99 用途:增稠剂
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

中文名称:海藻酸钾英文名称:Potassiumalginate分子式: (C₆H₇O₆K)_n分子量: 238.00产品性状: 无色或浅黄色纤维状粉末或粗粉。几无臭无味。缓慢溶于水形成粘稠胶体容易。不溶于乙醇和乙醇含量高于30% (重) 的亲醇溶液 (氢化醇溶液)。不溶于氯仿及PH值低于3的酸。应用领域: 用作增稠剂、稳定剂。FAO/WHO (1984) 规定: 用途及限量为, 用于酸黄瓜, 500mg/kg (单用或与其他助溶剂合用); 胡萝卜罐头, 10g/kg (单用或与其他增稠剂合用); 即食汤、羹, 3000mg/kg (单用或与其他海藻酸钠合用); 鲭鱼、沙丁鱼及其制品等罐头, 20g/kg (仅以罐头汤汁计, 单用或与其他增稠剂或胶凝剂合用); 青刀豆和黄荚刀豆、甜玉米、蘑菇、芦笋、青豌豆罐头, 10g/kg (单用或与其他增稠剂合用, 产品含奶油或其他油脂); 酪农干酪 (与稀奶油混合物), 5g/kg (单用或与其他稳定剂和载体合用); 乳脂干酪, 5g/kg (单用或与其他增稠剂合用); 火腿、猪脊肉按GMP; 稀奶油 (单用或与其他增稠剂和改性剂合用);