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）；