

增稠乳化剂 食品级海藻酸钠

产品名称	增稠乳化剂 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	65.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 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：

一、产品简介：中文名：海藻酸钠外文名：sodium alginate别名：褐藻胶、褐藻酸钠简称：SACas号：9005-38-3二、产品性状：白色或淡黄色粉末，几乎无臭无味。海藻酸钠溶于水，不溶于氯仿等有机溶剂。三、产品应用：在食品上的应用食品级海藻酸钠1、海藻酸钠用以代替淀粉、明胶作冰淇淋的稳定剂，可控制冰晶的形成，改善冰淇淋口感，也可稳定糖水冰糕、冰果子露、冰冻牛奶等混合饮料。许多乳制品，如精制奶酪、搅奶油、干乳酪等利用海藻酸钠的稳定作用可防止食品与包装物的连粘性，可作为上乳制饰品覆盖物，可使其稳定不变并防止糖霜酥皮开裂。2、海藻酸钠用于色拉（一种凉拌菜）调味汁，布丁（一种甜点心）、果酱、番茄酱及罐装制品的增稠剂，以提高制品的稳定性质，减少液体渗出。3、在挂面、粉丝、米粉制作中添加海藻酸钠可改善制品组织的粘结性，使其拉力强、弯曲度大、减少断头率，特别是对面粉含量较低面筋，效果更为明显。在面包、糕点等制品中添加海藻酸钠，可改善制品内部组织的均一性和持水作用，延长贮藏时间。在冷冻甜食制品中添