

明月乳制品用酸奶乳化剂海藻酸丙二醇酯

产品名称	明月乳制品用酸奶乳化剂海藻酸丙二醇酯
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	120.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
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

海藻酸丙二醇酯简介：

藻酸丙二醇酯英文名称(Propylene Glycol

Alginate)别名藻朊醇丙二酯、丙二醇藻蛋白酸酯、褐藻酸丙二酯、简称PGA。

主要称份：藻酸酯类其部分羧基被丙二醇酯化（主要原料海带生产）。性状：白色或浅黄色纤维状粉末或粗粉，稍有芳香味、易溶于冷水及温水、溶于水形成粘稠胶体溶液，在PH3-4的酸性溶液中能形成凝胶不产生沉淀，抗盐析性强即使在浓电解质溶液中也不盐析。PGA是一种公认安全的高效优良食品添加剂，世界上许多 和地区允许应用于食品工业。PGA具有许多优良特性：

（1）口感好，用PGA做稳定、乳化、增稠剂生产的乳制品饮料、乳酸菌饮料、酸性果汁饮料，口感圆滑、细腻、无涩味去掉腻嘴现象增加食欲，产品保质期长。

（2）稳定饮料的泡沫，PGA在发泡性饮料中如啤酒、汽酒等中使用可增加泡沫的稳定性和持久性，尤其在啤酒产品中，PGA是国内外公认的高效稳泡剂。

（3）稳定饮料中的蛋白质，蛋白质极易因受热PH值改变或受高价阳离子作用而变性，导致产品沉淀，絮凝等不良变化，使用PGA后，可避免蛋白质的这些不良变化，尤其在酸性蛋白饮料中，这些稳定效果更佳，目前还未发现有超过PGA稳定效果的酸性蛋白饮料稳定剂。

（4）与高价阳离子间无聚合反应，PGA为非离子性化合物，除了铁（三价）、铬、钴和钡离子以外对其他离子很稳定，不会聚合或凝固析出。

（5）具有良好的表面活性，有亲水基和亲油基还有良好的亲脂性，PGA可以与某些亲水胶体物质配伍

合用的优良特性。PGA可用于解决许多其他表面活性剂或亲水胶体物质所不能解决的工艺难题，如提高啤酒泡沫持久性，防止酸性蛋白饮料的沉淀或因加其他增稠剂而导致口感不良等，总之PGA可广泛用作稳定、乳化、总稠剂。

(6) PGA在部分食品中的参考使用量：应用范围 作用 常用量% 啤酒、汽酒 泡沫稳定剂 0.004-0.012
大豆蛋白饮料 稳定、乳化、增稠 0.1-0.2 酸奶、酸豆奶、调配果汁奶 稳定、乳化、增稠 0.1-0.3
浓缩果汁 稳定 0.1-0.3 乳化香精 乳化 0.05-0.2 人造奶油 乳化 0.01-0.3
沙司酱油、色拉调味酱、调味品、番茄酱 稳定、乳化、增稠 0.2-1.0 冰淇淋、冰糕等冷饮
稳定、乳化、增稠 0.05-0.1