

山东海藻酸钠 海藻酸钠 九龙海润海藻酸钠

产品名称	山东海藻酸钠 海藻酸钠 九龙海润海藻酸钠
公司名称	青岛九龙海润工贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	胶州市胶北街道办事处
联系电话	13953255119

产品详情

海藻酸钠具有吸湿性，平衡时所含水分的多少取决于相对湿度。干燥的海藻酸钠在密封良好的容器内于25 及以下温度储存相当稳定。海藻酸钠溶液在pH5 ~ 9时稳定。聚合度（DP）和分子量与海藻酸钠溶液的粘性直接相关，储藏时粘性的降低可用来估量海藻酸钠去聚合的程度。高聚合度的海藻酸钠稳定性不及低聚合度的海藻酸钠。据报道海藻酸钠可经质子催化水解，该水解取决于时间、pH和温度。藻酸丙二醇酯溶液在室温下、pH3 ~ 4时稳定；pH小于2或大于6时，即使在室温下粘性也会很快降低。

海藻酸钠的作用。海藻酸钠，是由海带中提取的天然多糖碳水化合物。广泛应用于食品、纺织、印染、造纸、日用化工等产品，作为增稠剂、乳化剂、稳定剂、粘合剂、上浆剂等使用。

海藻酸钠的作用有哪些

海藻酸钠的作用1、用以代替淀粉、明胶作冰淇淋的稳定剂，山东海藻酸钠，可控制冰晶的形成，海藻酸钠厂家，改善冰淇淋口感。

海藻酸钠的作用2、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。

食品级海藻酸钠

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，海藻酸钠价格，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，可作为上乳制饰品复盖物，可使其稳定不变并

防止糖霜酥皮开裂。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。

山东海藻酸钠-海藻酸钠价格-九龙海润海藻酸钠(推荐商家)由青岛九龙海润工贸有限公司提供。青岛九龙海润工贸有限公司是一家从事“海藻酸钠”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“九龙”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使九龙海润海藻酸钠在反应性染料中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！