

印染级海藻酸钾 海藻酸钾 青岛九龙

产品名称	印染级海藻酸钾 海藻酸钾 青岛九龙
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(Alginate)是存在于褐藻类中的天然高分子，是从褐藻或xijun中提取出的天然多糖，类似于细胞外基质中的糖胺聚糖GAGs，无亚急性/慢性毒性或致性反应，可作为食用的食品添加剂，印模用海藻酸钾，也可作为支架材料用于医学用途，具备良好的生物相容性。海藻酸是由古洛糖醛酸(记为G段)与其立体异构体甘露糖醛酸(记为M段)两种结构单元构成的，这两种结构单元以三种方式(MM段、GG段和MG段)通过-1,4糖苷键链接，印染级海藻酸钾，从而形成一种无支链的线性嵌段共聚物。

海藻酸钠为白色或淡黄色的粉末，几乎无臭，无味，有吸湿性，不溶于乙醇、乙mi或酸(pH<3)，溶于水形成粘稠状液体，1%水溶液pH值为6-8。海藻酸钠是由- L-古洛糖醛酸钠(a-L-guluronate，海藻酸钾，简称G)和-D-甘露糖醛酸钠(-D-mannuronate，简称M)1、4连接的长链线性多糖[10]，分子式为(C₆H₇O₆Na)_n，M和G以及海藻酸钠的结构式如图1-2所示。其化学组成及M和G的序列取决于样品提取的来源。

能够被使用于稳定剂以及悬浮剂还有胶凝剂等当中。在日本国家制作冰淇淋的时候会通过海藻酸钠的作用来让冰激凌的形状得到保持，而且还可以让冰淇淋的组织变得更为细腻很多。它在用量的控制上通常为百分之零点一到百分之零点四之间。在制作馅料的时候能够让馅料的粘性得到有效的增加，需要将用量控制在百分之零点一到百分之零点七之间 印染级海藻酸钾-海藻酸钾-青岛九龙由青岛九龙海润工贸有限公司提供。“海藻酸钠”选择青岛九龙海润工贸有限公司，公司位于：胶州市胶北街道办事处，多年来，九龙海润海藻酸钠坚持为客户提供好的服务，联系人：衣冰。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。九龙海润海藻酸钠期待成为您的长期合作伙伴！