

# 食品添加剂海藻酸钠出口美国升耀物流提供海派服务

产品名称	食品添加剂海藻酸钠出口美国升耀物流提供海派服务
公司名称	东莞市升耀国际物流有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	产品类型:食品添加剂出口 运输类型:国际空运 目的地:美国
公司地址	广东省东莞市长安镇霄边大街18号邦业大厦601室
联系电话	18923722995 18923797836

## 产品详情

# 食品添加剂海藻酸钠出口美国升耀物流提供海派服务

### 一、食品添加剂海藻酸钠简介

食品添加剂海藻酸钠: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、食品添加剂海藻酸钠产品性状

食品添加剂海藻酸钠为白色或淡黄色粉末,几乎无臭无味。溶于水,不溶于乙醇、乙醚、氯仿等有机溶剂。

### 三、食品添加剂海藻酸钠产品应用

在食品上的应用食品级海藻酸钠

1、食品添加剂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、食品添加剂海藻酸钠用于色拉(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加可提供热聚变保护层,改进香味逸散,提高熔点的性能。

(4) 食品添加剂海藻酸钠可做成各种凝胶食品,保持良好的胶体形态,不发生渗液或收缩,适合用于冷冻食品 and 人造仿型食品。还可用来覆盖水果、肉、禽类和水产品作为保护层,与空气不直接接触,延长贮藏时间。还可作为面包的糖衣、加馅填料、点心的涂盖层、罐头食品等自凝形成剂。在高温、冷冻和酸性介质中仍可维持原有的形体。还可代替琼胶制成具有弹性,不粘牙,透明的水晶软糖。

#### 四、食品添加剂海藻酸钠出口美国物流解决方案

食品添加剂海藻酸钠属于化工品粉末,因此在国际物流中也属于敏感货。其物流出口受到一定的限制,需要MSDS和安全运出口第三方鉴定等相关文件。正常报关的各种流程和复杂的手续。给物流出口造成更大的阻力。升耀国际物流专做敏感货出口,特别针化工粉末、化工液体、化工原料、化工颗粒出口提供一站式物流服务,无论是国际空运还是国际海运,都无须提供相关文件,也无须你清关报关,我们提供双清包税到门服务。

1.运送量大每次运送量可达2000KG;

2.签收率好通关率高达95%;

3.提供海派空派双清包税到门;

4.无须提供任何鉴定文件;

5.可以提供货价保值服务;

6.全网跟踪时效快。