

# 食品添加剂海藻酸钠出口加拿大墨西哥裕诚物流提供海派服务

产品名称	食品添加剂海藻酸钠出口加拿大墨西哥裕诚物流提供海派服务
公司名称	东莞市裕诚物流有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	德政西路15号宏基大厦
联系电话	18988715258

## 产品详情

食用添加剂海藻酸钠进出口澳大利亚西班牙裕诚货运物流给予海运派送服务项目

### 一、食用添加剂海藻酸钠介绍

食用添加剂海藻酸钠:中文名字:海藻酸钠 英语名:sodium alginate 别名:褐藻胶、褐藻酸钠简称:SACas号: 9005-38-3

### 二、食用添加剂海藻酸钠商品特性

食用添加剂海藻酸钠为白色或浅黄色粉末状,基本上无臭无味。易溶于水,不溶解于乙醇、乙醚、氯仿等溶剂。

### 三、食用添加剂海藻酸钠产品用途

在餐饮上的应用食品级塑料海藻酸钠

1、食用添加剂海藻酸钠用于取代木薯淀粉、果胶作冰淇淋的增稠剂,可控制冰霜的建立,改进冰淇淋口感,也可以平稳红豆糖水雪糕、冰果子露、冷冻牛奶等混合饮料。很多奶制品,如特制乳酪、搅鲜奶油、干奶酪等运用海藻酸钠的稳定作用能防止食品类与包装材料的连黏性,可以作为上乳制装饰品覆盖层,可使之平稳不会改变并防止奶油霜千层酥皮干裂。

2、食用添加剂海藻酸钠用以沙拉(一种凉菜)酱汁,牛奶布丁(一种甜点心)、苹果酱、番茄沙司及瓶装制品增粘剂,以提升制品平稳特性,降低液态外渗。

3、在面条、粉丝们、米粉制作中加入海藻酸钠能改善产品组织粘结力,使之抗拉力强、弯曲度大、降低断头率,尤其是对小麦面粉成分比较低水面筋,实际效果更加明显。在吐司面包、点心等产品中加入海藻酸钠,能改善产品内部结构组织均一性和持水作用,增加贮存时长。在冷藏甜品产品中加入可以提供热裂变防护层,改善香气自由散发,提升溶点性能。

(4) 食用添加剂海藻酸钠可制成各种各样凝胶食品类,保持良好胶体溶液形状,不出现渗出液或收拢,适合用于冷冻产品和人工合成仿型食品类。还可以用于遮盖新鲜水果、肉、家禽类和海产品做为防护层,和空气不接触,增加贮存时长。还可以做为面包的糖衣片、加馅填充料、小点心的涂盖层、罐头等自凝产生剂。在高温下、冷藏和酸性介质中仍然可以保持原先的型体。还可以取代琼胶做成具备弹力,不粘牙,透明色紫水晶夹心糖。

#### 四、食用添加剂海藻酸钠进出口澳大利亚物流配送服务

食用添加剂海藻酸钠归属于化工产品粉末状,所以在国际货运之中归属于敏感货。其货运物流进出口遭受一定限制,必须MSDS和行车安全进出口第三方鉴定等有关文件。正常的出口报关的各类流程及繁杂的办理手续。给货运物流进出口造成更大的摩擦阻力。裕诚国际货运专门做敏感货进出口,尤其针化工厂粉末状、化工厂液态、化工原材料、化工厂颗粒物进出口给予一站式物流服务项目,不论是国际航空货运或是国际船运,都不必给予有关文件,也无需你清关报关,我们提供双清包税到门服务项目。

1.运输量多每一次运输量可以达到2000KG;

2.签收率好过关率高达95%;

3.给予海运派送空派双清包税到门;

4.不必提供任何评定文档;

5.能够提供进价升值服务项目;

6.各大网站追踪时间快。