

食品添加剂二水硫酸钙 卡拉胶海藻酸钠复配食品添加剂专用硫酸钙

产品名称	食品添加剂二水硫酸钙 卡拉胶海藻酸钠复配食品添加剂专用硫酸钙
公司名称	平陆县三门吉兴石膏粉厂
价格	2.20/千克
规格参数	名称:食品添加剂二水硫酸钙 含量:98% 包装:塑编袋 , 牛皮纸复合袋 , 20kg,25kg
公司地址	平陆县三门镇过村
联系电话	17635597089 17635597089

产品详情

硫酸钙作为胶体添加剂的作用

(1) 作为钙盐，在食品加工中主要用于蛋白质、海藻胶、钙敏型低甲基果胶、钙敏型卡拉胶和魔芋精粉（魔芋胶）制造凝胶食品（除蛋白质食品外都为纤维食品）的凝固剂。

(2) 作用原理：通常选择在中性pH值下只能微溶的二水硫酸钙为钙离子源，采用干法与柠檬酸钠等螯合剂并与卡拉胶、结冷胶等一起混合，溶解于冷水并加热让其充分水化后，再趁热加入柠檬酸，由于酸性条件下二水硫酸钙溶解度加大，有效钙离子随时间不断增加，使冷却成型后的凝胶强度不断上升。

