

# 壳聚糖

产品名称	壳聚糖
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	165.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海宝山区月罗路339号
联系电话	021-61558943 13816164085

## 产品详情

### 壳聚糖

上海甘源实业有限公司优质生产商，壳聚糖的厂家电话，壳聚糖的cas号，壳聚糖的粘度，上海壳聚糖最新报价，壳聚糖的价格，壳聚糖的作用，壳聚糖厂家总代理，壳聚糖厂家最新报价，壳聚糖的添加量，欢迎全国新老客户致电洽谈。

英文：chitosan又名：脱乙酰甲壳素，聚氨基葡萄糖。cas:9012-76-4

### 性状

：白色结晶性粉末。不溶于水、磷酸、硫酸及中性或碱性溶液。溶于乙酸、甲酸、乳酸、苹果酸，酸性水溶液有涩味。

用途：壳聚糖及其衍生物都是具有良好的絮凝、澄清作用。

### 作为饮料的澄清剂

，可使悬浮物迅速絮凝，自然沉淀，提高原液的得率；在中药提取液中，大分子的蛋白质、鞣酸和果胶，可以用壳聚糖溶液方便地除去，精制出纯度较高的中药有效成份；利用壳聚糖的吸附性，在水质净化方面有良好的效果。

### 作为保鲜膜

，用壳聚糖进行涂膜保鲜，其膜层具有通透性、阻水性，可以对各种气体分子增加穿透阻力。将其水溶液涂于果蔬表面，可人为在果蔬表面形成一个低氧高二氧化碳的密闭环境，抑制果蔬呼吸，同时抑菌繁殖，提高果蔬光泽度，提高果树的感官品质。果蔬保鲜的目的主要是保持果蔬在采摘后直到货架期，能维持正常的品质、品味、营养成分和外观，提高其商品价值。

用壳聚糖处理过的牛肉的氧化稳定性效果好：

肉类食品中由于含有高含量的不饱和脂类化合物易被氧化而使肉类食品腐败变质，从而缩短肉制品的贮

存寿命和破坏肉制品的风味。用壳聚糖处理过的牛肉的氧化稳定性效果好。加入1%的壳聚糖，在4℃下贮藏3天，牛肉中的硫代巴比土酸减少70%，冷藏9天后的熟肉风味几乎不变。壳聚糖衍生物在 $(500-3000) \times 10^{-6}$ 之间的抑制氧化效果分别为69.9%、43.4%和66.3%。这种抑制氧化作用机理是与肉中自由铁离子和壳聚糖有关的，当肉在热处理过程中，自由铁离子便从肉的血红蛋白中释放出来，并与壳聚糖螯合形成螯合物，从而抑制铁离子的催化活性。

#### 化妆品专用：

壳聚糖具有良好的吸湿、保湿、调理、抑菌等功能；适用于润肤霜、淋浴露、洗面奶、摩丝、高档膏霜、乳液、胶体化妆品等。