

# 海藻酸钠厂家 食品级饲料级工业级海藻酸钠

产品名称	海藻酸钠厂家 食品级饲料级工业级海藻酸钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	70.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

食品级海藻酸钠厂家 海藻酸钠用途 海藻酸钠含量 工业级海藻酸钠厂家 饲料级海藻酸钠厂家

海藻酸钠简介：

海藻酸钠厂家海藻酸钠生产厂家海藻酸钠价格海藻酸钠报价海藻酸钠食品级海藻酸钠添加量

中文名称:海藻酸钠

中文别名:褐藻胶;褐藻酸钠;藻胶钠;藻朊钠;藻酸钠;海藻酸钠胶;藻酸钠盐;藻朊钠;藻朊酸钠;海带胶;海藻酸钠,低粘度;海藻酸钠

英文名: Sodium alginate (常用简写 SA或NaAlg)别 称: 褐藻胶;褐藻酸钠化学式:  
(C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>NaO<sub>6</sub>)<sub>x</sub>分子量: 216.12303 (糖单元)CAS登录号: 9005-38-3沸 点: 495.2 ° C at 760 mmHg

### 【产品性状】

- 1、形态:海藻酸钠为白色或淡黄色粉末,几乎无臭无味。
- 2、溶解性:海藻酸钠溶于水,不溶于等有机溶剂。溶于水成粘稠状液体,1%水溶液pH值为6-8

。当pH=6-9时粘性稳定,加热至80℃以上时则粘性降低3、毒性:海藻酸钠无毒,LD50>5000mg/kg。4、凝胶性:螯合剂对海藻酸钠溶液性质的影响螯合剂可以络合体系中的二价离子,使得海藻酸钠能稳定于体系中。5、增稠性和成膜性

白色至浅黄色纤维状粉末或粗粉。几乎无臭无味。溶于水形成粘稠胶体溶液。不溶于含量高于约30%的溶液。不溶于和pH值约低于3的酸。

#### 【产品用途】

1.用于冰淇淋和冷点改善保形性及使组织细腻,常用量为0.1%——0.4%。制造馅心类时赋予粘结性,常用量为0.1%——0.7%。因其为亲水性高分子,具有强的水合性,使吸附于稳定剂的水分,难以生成冰结晶。2.用于馅饼的馅心、肉类沙司、肉汁、冷冻食品、巧克力、奶油成味硬糖、冷点凝胶、凝胶软糖、糖浆类、乳化液等,常用量为0.1%——0.5%。3.在啤酒生产中作为铜的固化去除剂,同时与蛋白质、单宁一起凝聚后除去可制成薄膜,用于糖果防粘包装。

4.工业的应用海藻酸钠在印染工业中用作活性染料色浆,优于粮食淀粉和其它浆料。印出的纺织品花纹鲜艳,线条清晰,给色量高,得色均匀,渗透性与可塑性均良好