

明月海藻酸钠厂家 食品级粉末颗粒海藻酸钠

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 明月海藻酸钠厂家 食品级粉末颗粒海藻酸钠 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 75.00/千克 |
| 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

简介：

中文名:海藻酸钠

别称:褐藻胶;褐藻酸钠

分子量:216.12303 (糖单元)

CAS登录号:9005-38-3

二、性状

海藻酸钠为白色或淡黄色粉末,几乎无臭无味。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。海藻酸钠无毒,LD50>5000mg/kg。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。

三、用途

用作纺织品的上浆剂和印花浆,同时作为增稠剂、稳定剂、乳化剂大量应用于食品工业中作乳化稳定剂和增稠剂,我国规定可用于各类食品,按生产需要适量使用。

稳定剂;增稠剂;乳化剂;分散剂;胶凝剂;被膜剂;悬浮剂。

日本用于冰淇淋和冷点改善保形性及使组织细腻,其用量为0.1%~0.4%。制造馅心类时赋予粘结性,其用量为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Chemicalbook生成冰结晶。

美国用于馅饼的馅心、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,其用量为0.1%~0.5%。

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。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。