

藻酸丙二醇酯厂家 含量99% 食品增稠剂 番茄酱沙司

产品名称	藻酸丙二醇酯厂家 含量99% 食品增稠剂 番茄酱沙司
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

藻酸丙二醇酯

中文名：藻酸丙二醇酯

英文名：Propylene glycol alginate

别名：藻朊酸丙二酯、藻酸丙二酯、丙二醇藻蛋白酸酯、褐藻酸丙二醇酯

分子式：(C₉H₁₄O₇)_n

CAS号：9005-37-2

酯化度：80%

性状：白色或淡黄色粉末

用途：

- 1、它作为增稠、稳定、乳化剂用于酸奶、冰淇淋等，产品表面平滑，无凹凸现象，口感醇厚；
- 2、作为稳定、乳化剂用于奶酪等乳制品，产品膨化、乳化效果好，口感舒适；
- 3、作为泡沫稳定剂用于啤酒，产品泡沫洁白细腻，挂杯持久；
- 4、作为耐酸、乳化、分散剂用于各类果汁饮品，产品无沉淀、无分层，油类成分稳定；
- 5、作为改良剂用于面粉、面条和方便食品等；

此外，还可用于番茄酱、肉类沙司、酱油、乳化香精、糖浆、糖衣等。

用量：

- 1、乳脂香精为2g/kg；冰淇淋为1g/kg；
- 2、啤酒、饮料为0.3g/kg；
- 3、乳制品、果汁、乳粉为3g/kg；
- 4、胶姆糖、巧克力、炼乳、氢化植物油、沙司、豆奶饮料为5g/kg。

包装：25kg/袋

