

# 食品级海藻酸钠

产品名称	食品级海藻酸钠
公司名称	连云港环宇海藻助剂有限公司
价格	75000.00/吨
规格参数	
公司地址	连云港赣榆县经济开发区华南路6号
联系电话	0518-87118101 13851205021

## 产品详情

### 海藻酸钠食品级

#### 海藻酸钠食品级化学性质

分子式：[c6h7o6na]n 外观：白色或淡黄色颗粒或粉末，无臭无味。

用途：广泛应用于食品、饮料、糖果及医药行业。贮存：应贮存在干燥、清洁通风的环境中。贮存温度低于25℃。防潮、防热、防晒，严禁与有毒物质混放，以免污染，贮存期24个月，含量：99%

包装：外编织袋内衬塑料袋，25公斤/袋

海藻酸钠食品级作用 1. 稳定性 食品级海藻酸钠用以代替淀粉，明胶作冰淇淋的稳定剂，可控制冰晶的形成，改善冰淇淋口感，也可稳定糖水冰糖水冰糕，冰果子露冰冻牛奶等混合饮料，许多乳制品，如精制奶酷，搅奶油，干乳酷等利用海藻酸钠的稳定作用可防止食品与包装物的连粘性，可作为上乳制饰品覆盖物，可使其稳定不变并防止糖霜酥皮开裂。

2. 增稠与乳化性 食品级海藻酸钠用于色拉（一种凉拌菜）调味汁，布丁（一种甜点心），果酱、番茄酱及罐装制品的增稠剂，以提高制品的稳定性质，减少液体渗出。

3. 水合性 在挂面、粉丝、米粉制作中添加食品级海藻酸钠可改善制品组织的粘结性，使其拉力强，弯曲度大，减少断头率，特别是对面筋含量较低面粉，效果更为明显。在面包，糕点等制品中添加食品级海藻酸钠，可改善制品内部组织的均一性和持水作用，延长储存时间。在冷冻甜食制品中添加可提供热聚变保护层，改进香味逸散，提高熔点的性能。

4. 胶凝性 食品级海藻酸钠可做成各种凝胶食品，保持良好的胶体状态，不发生渗液或收缩，适合用于冷冻食品 and 人造仿型食品，还可用来覆盖水果、肉、禽类和水产品作为保护层，与空气不直接接触，延长储存时间。还可作为面包的糖衣，加馅填料，点心的涂盖层，罐头视频等自凝性成剂。在高温，冷冻和酸性介质中仍可维持原有的形体。还可替代琼胶制成具有弹性，不粘压，透明的水晶软。

## 海藻酸钠食品级质量指标

项目	食品级 执行标准： gb1976-2008
粒度	100目100%通过
粘度 (mpa.s)	100-800
水份 %	15
ph	6.0-8.0
钙含量 %	/
灰份 %	18-27 (sulphated ash)
水不溶物 %	0.6
透明度 cm	符合要求
铅 ( mg/kg )	4
砷盐 ( mg/kg )	2