

海藻酸钠 9005-38-3 含量99.9% 白色至浅棕黄色粉末 代替淀粉

产品名称	海藻酸钠 9005-38-3 含量99.9% 白色至浅棕黄色粉末 代替淀粉
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	分子式:C6H7NAO6 分子量:216.12303 含量:99.9%
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15307169873

产品详情

海藻酸钠

CAS号：9005-38-3

英文名称：Alginic acid, sodium salt

分子式：C6H7NAO6

分子量：216.12303

含量：99%

包装：25公斤/袋

性状：本品为白色至浅棕黄色粉末，几乎无臭，无味。本品在水中溶胀成胶体溶液，在乙醇中不溶。

说明：海藻酸钠形成凝胶的条件温和，这可以避免蛋白质、细胞和酶等活性物质的失活。由于这些优良的特性，海藻酸钠已经在食品工业领域得到了应用。

中文名称：海藻酸钠

CAS号：9005-38-3

英文名称：Alginic acid, sodium salt

分子式：C₆H₇NaO₆

分子量：216.12303

含量：99.9%

性状：本品为白色至浅棕黄色粉末，几乎无臭，无味。本品在水中溶胀成胶体溶液，在乙醇中不溶。

用途：

1.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，也可稳定糖水冰糕、冰果子露、冰冻牛奶等混合饮料。许多乳制品，如精制奶酪、搅奶油、干乳酪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.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.在挂面、粉丝、米粉制作中添加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、糕点等制品中添加海藻酸钠，可改善制品内部组织的均一性和持水作用，延长贮藏时间。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.海藻酸钠可做成各种凝胶食品，保持良好的胶体形态，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，延长贮藏时间。还可作为面包的糖衣、加馅填料、点心的涂盖层、罐头食品等自凝形成剂。在高温、冷冻和酸性介质中仍可维持原有的形体。还可代替琼胶制成具有弹性，不粘牙，透明的水晶软糖。

包装：25kg袋装