

优选工厂 工业级海藻酸钠 粘度150 粘合剂 污水处理 增稠剂

产品名称	优选工厂 工业级海藻酸钠 粘度150 粘合剂 污水处理 增稠剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/千克
规格参数	型号:工业级 包装:25公斤 发货地:湖北武汉
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

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，。本品在水中溶胀成胶体溶液，在乙*醇中不溶。

说明：海藻酸钠是从褐藻类的海带或马尾藻中提取碘和甘露醇之后的副产物，其分子由 -D-甘露糖醛酸（ -D-mannuronic, M）和 -L-古洛糖醛酸（ -L-guluronic, G）按（1 4）键连接而成。海藻酸钠的水溶液具有较高的黏度，已被用作食品的增稠剂、稳定剂、乳化剂等。海藻酸钠是食品，早在1938年就被收入美国药典。海藻酸钠含有大量的—COO⁻，在水溶液中可表现出聚阴离子行为，具有一定的黏附性

在酸性条件下，—COO⁻ 转变成—COOH，电离度降低，海藻酸钠的亲水性降低，分子链收缩，pH值增加时，—COOH基团不断地解离，海藻酸钠的亲水性增加，分子链伸展。因此，海藻酸钠具有明显的pH敏感性。海藻酸钠可以在极其温和的条件下快速形成凝胶，当有Ca²⁺、Sr²⁺等阳离子存在时，G单元上

的Na⁺与二价阳离子发生离子交换反应，G单元堆积形成交联网络结构，从而形成水凝胶。由于这些优良的特性，海藻酸钠已经在食品工业和领域得到了广泛应用。用途：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。

包装：25kg袋装