

食品级海藻酸钠 明月/天天褐藻酸钠 食品增稠剂稳定剂

产品名称	食品级海藻酸钠 明月/天天褐藻酸钠 食品增稠剂稳定剂
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	级别:食品级 用途:增稠剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

中文名称:海藻酸钠

中文别名:褐藻胶;褐藻酸钠;藻胶钠;藻朊钠;藻酸钠;海藻酸钠胶;藻酸钠盐;藻朊钠;藻朊酸钠;海带胶;海藻酸钠,低粘度;海藻酸钠

英文名: Sodium alginate (常用简写 SA或NaAlg)别 称: 褐藻胶;褐藻酸钠化学式:
(C₆H₇NaO₆)_x分子量: 216.12303 (糖单元)CAS登录号: 9005-38-3沸 点: 495.2 ° C at 760
mmHg

海藻酸钠,一种天然多糖,具有稳定性、溶解性、粘性和安全性。1881年,英国化学家 E.C.Stanford首先对褐色海藻中的海藻酸盐提取物进行科学研究。他发现该褐藻酸的提取物具有几种很有趣的特性,它具有浓缩溶液、形成凝胶和成膜的能力。

黄色或者白色粉末或颗粒。海藻酸钠微溶于水,不溶于大部分有机溶剂。它溶于碱性溶液,使溶液具有粘性。海藻酸钠粉末遇水变湿,微粒的水合作用使其表面具有粘性。然后微粒迅速粘合在一起形成团块,团块很缓慢的完全水化并溶解。如果水中含有其它与海藻酸盐竞争水合的化合物,则海藻酸钠更难溶解于水中。水中的糖、淀粉或蛋白质会降低海藻酸钠的水合速率,混合时间有必要延长。单价阳离子的盐(如NaCl)在浓度高于0.5时也会有类似的作用。海藻酸钠在1的蒸馏水溶液中的pH值约为7.2。

海藻酸钠是一种高粘性的高分子化合物。它与淀粉、纤维素等的不同之处,是它具有羧基,

是 -D-甘露糖醛酸的醛基以苷键形成的高聚糖醛酸。其功能性质如下:

(1)亲水性强,在冷水和温水中都能溶解,形成非常粘稠的均匀的溶液。

(2)形成的真溶液具有其他类似物难于获得的柔软性、均一性及其他优良特性。

(3)具有很强的保护胶体的作用,对油脂的乳化力强。

(4)在溶液中加入铝、钡、钙、铜、铁、铅、锌、镍等金属盐,就会生成不溶性的藻酸盐。这些金属盐是钠、钾的磷酸盐、乙酸盐等的缓冲剂,可以抑制、延迟凝固。

(5)通常pH值为7,呈中性,可在4-10之间调整。

(6)是线状高分子电解质,可制成强韧的纤维(藻朊酸纤维)或薄膜,具有防止龟裂作用。

(7)粘着性小,适用于经纱浆料、脱模等。藻酸钠在欧美、日本诸国已列为不受限制使用的安全的食品添加剂,它作为海藻胶的一种,以其固有理化性质,能够改善食品的性质和结构,它低热无毒,易膨化、柔韧度高,添加到食品中其功能为凝固、增稠、Chemicalbook乳化、悬浮、稳定和防止食品干燥。而最主要的作用是凝胶化,即形成可以食用的凝胶体,近于固体,以保持成型的形状。因而,它是一种优良的食品添加剂。不仅可以增加食品的营养成分,提高产品质量,增加花色品种,也可以降低成本,提高企业的经济效益。

(1)面食品:在生产挂面、鱼面、快餐面及筒子面中加入0.2%-0.5%的藻酸钠,可以明显地增加粘性,防变脆,有效地减少断头率,耐煮、耐泡、不粘条、筋力强、韧度高,口感细腻、润滑、有嚼头。在生产面包等面食、糕点时,加入0.1%-1%的藻酸钠,可以突出地防止老化和干燥,减少落屑,吃起来有筋力,口感好。

(2)冰淇淋、冰棒、雪糕:生产冰淇淋、冰棒、雪糕时一般加入0.1%-0.5%的藻酸钠作为稳定剂,配成的混合料均匀,易于调节混合料冻结时的流度,易于搅拌。制成的产品保形好、平滑细腻、口感好,在贮存过程中不形成冰晶,还能稳定其中的空气泡,产品的膨胀率提高18%左右。增加产量15%-17%,同时使产品松软、富有弹性。

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。