

海藻酸丙二醇酯食品级 乳制品烘焙糕点 乳化剂

产品名称	海藻酸丙二醇酯食品级 乳制品烘焙糕点 乳化剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	120.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 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262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

中文名称：藻酸丙二醇酯

英文名称：Propylene glycol alginate

中文别名：褐藻酸丙二醇酯 Hydroxypropyl alginate

分子式： $(C_9H_{14}O_7)_n$

海藻酸的一部分羧基被丙二醇酯化，另一部分羧基被碱中和

结构单元相对分子质量：234.21（理论值）

理化性质：白色至黄白色，较粗或微细的粉末，基本无味或略具芳香味，溶于水成粘稠的胶状溶液，不溶于乙醇等有机溶剂。在酸性溶液中既不似海藻酸那样凝胶化，又不似羧甲基纤维素那样引起黏度下降而降低其使用效果。

来源与制法：将环氧丙烷和碱催化剂加入海藻酸溶液中，加压，在70左右进行反应制得。

海藻酸丙二醇酯，又名藻酸丙二醇酯(PGA)，由天然海藻中提取的海藻酸深加工制成，外观为白色或淡黄色粉末，水溶液呈粘稠状胶体。和海藻酸盐相比，具有更强的耐酸耐盐能力，是一种性能优良的海洋食品添加剂。

PGA（藻酸丙二醇酯）是天然海藻提取物海藻酸的酶化衍生物，具有独特的乳化、稳定、增稠、分散等优良性能，广泛应用于果汁、色拉酱、乳化香精、啤酒增泡、乳酸菌饮料，尤其是酸性蛋白饮料理想的高效稳定剂，为了提高啤酒透明度，在啤酒酿过程中，要使产生泡沫的天然蛋白质发生分解，为此，添加PGA就显得重要了。

PGA与吸收泡壁的蛋白质交联结合，强化泡壁延缓从泡沫中排除液体，从而延缓泡沫的持续时间（2-3分钟）和挂壁效果；高酶化度的PGA还能适度限制与蛋白质的交联键数，避免了蛋白质与多糖形成不溶性复合体而引起啤酒混浊，增强了啤酒的清澈感。

主要用途：主要用作稳定剂、增稠剂、乳化剂、发泡剂、香辛料萃取剂溶剂，用于乳化香精、饮料、糖果、人造奶油、乳品和调味料等。