

吉业升化工 现货供应 海藻酸钠 乳化剂 增稠剂 可拆零

产品名称	吉业升化工 现货供应 海藻酸钠 乳化剂 增稠剂 可拆零
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	产品级别:工业级 最小起订量:1公斤 产地: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
联系电话	13545274181

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，可用载体。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。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。由于这些特性，海藻酸钠已经在食品工业领域得到了广泛应用。

包装：25kg袋装用途：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。