

海藻酸钠 海藻酸钠 食品级

产品名称	海藻酸钠 海藻酸钠 食品级
公司名称	烟台市润隆海洋生物制品有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:海藻酸钠 级别:食品级 品牌:润龙
公司地址	芝罘区黄务西里工业园
联系电话	13964555449

产品详情

主要有效成分	海藻酸钠	级别	食品级
品牌	润龙	有效物质含量	99.99 (%)
产品规格	25公斤/包装	执行标准	国标
主要用途	海藻酸钠适用于印染、食品等方面。	CAS	9005-38-3

在印染方面，海藻酸钠作为优质的浆料可与各种活性染料搭配，以海藻酸钠配制的浆料，渗透性好、给色量高、色牢度高、手感好，可以使您的产品很轻松的提高一个档次。在食品方面，利用海藻酸钠的稳定性，可代替淀粉、明胶做冰淇淋、冰糕、冰果子露、冰冻牛奶、奶酪、干乳酪、搅奶油等食品的定型与稳定。也可以利用海藻酸钠的增稠与乳化性为色拉调味汁、布丁、果酱、番茄及罐装等制品的增稠剂以提高制品的稳定性质，减少液体渗出。

性能:海藻酸钠的稳定性以ph6-11较好，低于6时析出海藻酸钠，不溶于水，高于11又要凝聚。海藻酸钠腐烂变质时，粘度大幅下降，液面产生泡沫，发生恶臭，色泽也由褐色变为黑色。海藻酸钠遇金属盐类，不溶于水而析出。不能用氯化锌化为防腐剂。应用范围：用于活性染料最理想的印花糊料。使用方法：海藻酸钠糊制备处方：温水(40~55) 80kg六偏磷酸钠0.6-0.8kg纯碱0.2-0.6kg海藻酸钠5-8kg甲醛37.5% 1-2升/加水合成100kg制糊操作:先将温水放入桶内,加入六偏磷酸钠,在不断搅拌下,以海藻酸钠缓缓倒入温水中，充分搅拌至均匀无粒状的糊状，加水至总量再用纯碱调节ph值至7-8，然后加入甲醛备用。包装：25 kg编织袋内衬塑料薄膜存放：阴凉处存放，防止受热曝晒，受潮后使用不影响其功能,储存期半年