

食品级二水硫酸钙（海藻酸钠专用/卡拉胶专用）

产品名称	食品级二水硫酸钙（海藻酸钠专用/卡拉胶专用）
公司名称	青岛恒瑞泰贸易有限公司
价格	面议
规格参数	保质期:24 产地:湖北
公司地址	青岛市市南区闽江路162号2号楼1单元202户
联系电话	15589865603 13356396520

产品详情

卡拉胶、海藻酸钠、琼脂专用硫酸钙（石膏）粉系列产品。

1、产品严格执行国家最新标准gb1892-2007，批次批检，各项指标全部达到并优于国家标准，并根据果冻、卡拉胶、海藻酸钠、琼脂行业的要求进行调整和优化；全面通过美国fcc、日本jsfa和韩国kFDA等世界多国食品添加剂标准检测，经过双汇集团、青岛明月等多家客户使用验证。

2、主要用途：（1）作为钙盐，在食品加工中主要用于蛋白质、海藻胶、钙敏型低甲基果胶、钙敏型卡拉胶和魔芋精粉（魔芋胶）制造凝胶食品（除蛋白质食品外都为纤维食品）的凝固剂。（2）作用原理：通常选择在中性pH值下只能微溶的二水硫酸钙为钙离子源，采用干法与柠檬酸钠等螯合剂并与卡拉胶、结冷胶等一起混合，溶解于冷水并加热让其充分水化后，再趁热加入柠檬酸，由于酸性条件下二水硫酸钙溶解度加大，有效钙离子随时间不断增加，使冷却成型后的凝胶强度不断上升。

3、使用推荐：（1）客户如果在现场混合现场使用，我们推荐使用食品添加剂硫酸钙（二水）。（2）客户如果将卡拉胶、海藻酸钠干粉与硫酸钙混合后包装储存后再使用，我们推荐使用食品添加剂硫酸钙（无水）。（3）我们根据客户的具体要求对产品中的技术指标进行优化调整。

本产品的保质期是24，产地是湖北