

海藻酸丙二醇酯 CAS号：9005-37-2

产品名称	海藻酸丙二醇酯 CAS号：9005-37-2
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	155.00/kg
规格参数	品牌:明月 型号:ty 明月:海藻酸丙二醇酯
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：海藻酸丙二醇酯 cas号：9005-37-2

中文名称：藻酸丙二醇酯

别名：藻朊酸丙二醇酯，褐藻酸丙二醇酯 hydroxypropyl alginate 。

英文名称：propylene glycol alginate

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。

详情：
结构式
：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）。

用途与注意事项：增稠剂、稳定剂。1、gb 2760—2001(g/kg)：啤酒、饮料0.3；冰淇淋1.0；乳化香精2.0；乳制品、果汁3.0；胶姆糖、巧克力、炼乳、氢化植物抽、沙司、植物蛋白饮料5.0。2、fda, § 172.858(2000)：冷冻甜食、糖果、糖霜0.5%；焙烤食品0.5%；干酪0.9%；各种油脂1.1%；明胶、布丁、调味品0.6%；甜沙司0.5%；果酱、果冻0.4%；风味增强剂1.7%；其他食品0.3%。3、eec(1990)：啤酒(泡沫稳定剂)100mg/l。4、fao/who(1984, g/kg)：青刀豆和黄刀豆、甜玉米、蘑菇、芦笋、青豌豆等罐头10(产品中含奶油或其他油脂)；加工干酪制造8；酪农干酪5(按稀奶油计)；乳脂干酪5；酸黄瓜5000mg/kg；发酵后经加热处理的增香酸奶及其制品5000mg/kg；冷饮10。5

、日本规定，用于配制饮料0.3%~0.6%，浓果汁0.1%；冰淇淋0.3%；雪糕0.4%
；色拉调味酱0.5%~1%；乳化香精1%~3%；发泡酒0.005%~0.01%；冷冻水果的稳定0.1%~2%
；肉类沙司0.5%~1%，以及糖浆、番茄调味酱、酱油等的增稠和分散剂、啤酒泡沫稳定剂
。限量为食品的1%以下。

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。

毒理学依据：ld50：大鼠口服7200mg/kg（bw）。adi：0~70mg/kg（bw）（fao/who，1994）。gras：fda-21cfr 171.858。

质量要求：质量标准（gb10616-2004）

酯化度/% 80.0

不溶性灰分/% 1.0

干燥失重/% 20.0

砷（以as计）/% 0.0002

重金属（以pb计）/% 0.002

铅/% 0.0005