

海藻酸钠批发价格

产品名称	海藻酸钠批发价格
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	70.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

产品详情

颗粒海藻酸钠价格 颗粒海藻酸钠报价 颗粒海藻酸钠生产厂家

颗粒海藻酸钠用途 供应食品级海藻酸钠 海藻酸钠应用 我们公司提供的食品级一直受到新老客户的支持与好评，换了广大新老顾客前来订购：18037793221，qq：1610262249.

【海藻酸钠简介】：

海藻酸钠，一种天然多糖，具有药物制剂辅料所需的稳定性、溶解性、粘性和安全性。1881年，英国化学家e.c.stanford首先对褐色海藻中的海藻酸盐提取物进行科学研究。他发现该褐藻酸的提取物具有几种很有趣的特性，它具有浓缩溶液、形成凝胶和成膜的能力。基于此，他提出了几项工业化生产的申请。但是，海藻酸盐直到50年之后才进行大规模工业化生产。商业化生产始于1927年，现在全世界每年约生产30000吨，其中30%用于食品工业，剩下的用于其它工业，制药业和牙科。

【海藻酸钠用途】：

用途一：用作纺织品的上浆剂和印花浆，同时作为增稠剂、稳定剂、乳化剂大量应用于食品工业中

用途二：作乳化稳定剂和增稠剂，我国规定可用于各类食品，按生产需要适量使用。

用途三：稳定剂；增稠剂；乳化剂；分散剂；胶凝剂；被膜剂；悬浮剂。

日本用于冰淇淋和冷点改善保形性及使组织细腻，其用量为0.1%~0.4%。制造馅心类时赋予粘结性，其用量为0.1%~0.7%。因其为亲水性高分子，具有强的水合性，使吸附于稳定剂的水分，难以生成冰结晶。

美国用于馅饼的馅心、肉类沙司、肉汁、冷冻食品、巧克力、奶油成味硬糖、冷点凝胶、凝胶软糖、糖浆类、乳化液等，其用量为0.1%~0.5%。

在啤酒生产中作为铜的固化去除剂，同时与蛋白质、单宁一起凝聚后除去。

可制成薄膜，用于糖果防粘包装。

用途四：用于增加血容量和维持血压，排除烧伤所产生的组胺类毒素以及创伤失血、手术前后循环系统的稳定、大量出血性休克、烧伤性休克、高烧和急性痢疾等全身脱水，治疗效果良好。还具有使胆固醇排出体外，抑制pb、cd、sr被人体吸收以及保护胃肠道、整肠、减肥、降血糖的作用。在药剂上主要用作助悬剂、乳化剂、黏稠剂、微囊的囊材等。

用途五：藻酸钠是一种高粘性的高分子化合物。它与淀粉、纤维素等的不同之处，是它具有羧基，是 -d-甘露糖醛酸的醛基以苷键形成的高聚糖醛酸。

用途六：稳定剂。增稠剂。作人造半透膜。媒染剂。生化级用于固定细胞、酶；如海藻酸钠法固定化谷氨酸脱羧酶。

【海藻酸钠的功能性质】：

(1) 亲水性强，在冷水和温水中都能溶解，形成非常粘稠的均匀的溶液。(2) 形成的真溶液具有其他类似物难于获得的柔软性、均一性及其他优良特性。(3) 具有很强的保护胶体的作用，对油脂的乳化力强。(4) 在溶液中加入铝、钡、钙、铜、铁、铅、锌、镍等金属盐，就会生成不溶性的藻酸盐。这些金属盐是钠、钾的磷酸盐、乙酸盐等的缓冲剂，可以抑制、延迟凝固。(5) 通常ph值为7，呈中性，可在4-10之间调整。(6) 是线状高分子电解质，可制成强韧的纤维（藻朊酸纤维）或薄膜，具有防止龟裂作用。(7) 粘着性小，适用于经纱浆料、脱模等。藻酸钠在欧美、日本诸国已列为不受限制使用的安全的食品添加剂，它作为海藻胶的一种，以其固有理化性质，能够改善食品的性质和结构，它低热无毒，易膨化、柔韧度高，添加到食品中其功能为凝固、增稠、乳化、悬浮、稳定和防止食品干燥。而最主要的作用是凝胶化，即形成可以食用的凝胶体，近于固体，以保持成型的形状。因而，它是一种优良的食品添加剂。不仅可以增加食品的营养成分，提高产品质量，增加花色品种，也可以降低成本，提高企业的经济效益。

【海藻酸钠在各类食品中的应用】

(1) 面食品：在生产挂面、鱼面、快餐面及筒子面中加入0.2%-0.5%的藻酸钠，可以明显地增加粘性，防变脆，有效地减少断头率，耐煮、耐泡、不粘条、筋力强、韧度高，口感细腻、润滑、有嚼头。在生产面包等面食、糕点时，加入0.1%-1%的藻酸钠，可以突出地防止老化和干燥，减少落屑，吃起来有筋力，口感好。(2) 冰淇淋、冰棒、雪糕：生产冰淇淋、冰棒、雪糕时一般加入0.1%-0.5%的藻酸钠作为稳定剂，配成的混合料均匀，易于调节混合料冻结时的流度，易于搅拌。制成的产品保形好、平滑细腻、口感好，在贮存过程中不形成冰晶，还能稳定其中的空气泡，产品的膨胀率提高18%左右。增加产量15%-17%，同时使产品松软、富有弹性。(3) 牛奶制品及饮料：藻酸钠可以作为冰冻牛奶、冰冻果汁及其他饮料的稳定剂。在冰冻牛奶中加适量藻酸钠可明显增加口感，无粘感及僵硬感。尤其是酸奶中加入0.25%-2%的藻酸钠，可以保持和改善其凝乳形状，防止在高温消毒过程中产生粘度下降的现象，同时还可以延长存放期，使其特殊风味不变。还可以用于人造奶油增稠和乳化剂。除此之外，添加到饮料中，与糖精及辅料制成爽口的果味糖浆，具有平滑均匀的口感，稳定不分层。(4) 广泛用于糖果，冷冻甜食及食品芯、馅的制作。用藻酸钠作为主要添加剂，可以生产出上等的软糖，鲜果冻、葡萄珠、莲子羹、银耳羹、赤豆羹等。还可以与其他辅料按一定比例配制，冷冻后，即可得到质地平滑结实的布丁。另外，用藻酸钠和淀粉的添加剂，可以制成能够代替俗称“糯米纸”的糖果，糕点的内衬包装薄膜，用以防止糖果的烊化和糕点的隔油，效果极佳。不仅可以提高薄膜的强度和柔韧度，有利于机械化生产，而且可以节约粮食，降低成本。把藻酸钠添加到食品的芯、馅中，明显地表现出凝胶性能好，粘结力强。例如：馅饼、月饼、夹芯饼、果碎甜食以及包子馅等，吃起来质地均匀，口感好。(5) 保健食品：藻酸钠是人体不可缺少的一种膳食纤维，具有独特营养，可结合有机物，降低血清和肝脏中的胆固醇，抑制总脂肪和总脂肪酸浓度上升，还可以改善营养物质的消化与吸收，同时还有抑制放射性锶、镉等有害元素在体内的吸收。因为藻酸钠为羧酸钠盐（含-coona）能溶于水，而具有阴荷性的羧酸根离子（coo-）能与体内有害的铅、汞等重金属元素结合，生成藻酸的重金属盐沉淀。它不溶于水，所以可以随粪便排出体

外。以藻酸钠配制的降糖乐、甜果冻、果汁蜜粉、桔子汁等，长期食用将有助于治疗高血压、冠心病、肥胖症、糖尿病以及肠道系统的疾病。保健食品一般是将藻酸钠以辅料加水溶解，混和均匀，再固化成颗粒状、条状、纤纸状，可制成固体饮料或仿肉食品。藻酸钠作为食品添加剂，在日本约占总量的10%。在其他方面的用途还有：医药品：牙科咬齿印材料、止血剂、涂布药、亲水性软膏基质、避孕药等。化妆品：牙膏基料、洗发剂、整发剂等。印染工业：媒染剂、整理浆料、印花浆料。纺织工业：经纱浆料、防水加工、制造花边用水溶纤维。造纸工业：施胶。矿业：选矿用浮选取剂、钻探泥浆调整剂、陶瓷器粘合剂。橡胶工业：胶乳浓缩剂。涂料工业：水性涂料，耐水性涂料。

颗粒海藻酸钠价格 颗粒海藻酸钠报价 颗粒海藻酸钠
供应 颗粒海藻酸钠