

低价批发壳聚糖，食品级壳聚糖

产品名称	低价批发壳聚糖，食品级壳聚糖
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	165.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:增稠剂，稳定剂，凝胶剂，粘结剂
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三 商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

产品详情

深圳市江源商贸有限公司AAAAA级生产企业，壳聚糖的含量，壳聚糖的CAS号，壳聚糖的粘度，深圳壳聚糖最新报价，壳聚糖的价格，壳聚糖的作用，壳聚糖广东总代理，壳聚糖详细说明，壳聚糖的添加量，欢迎全国新老客户致电洽谈！

英文：Chitosan又名：脱乙酰甲壳素，聚氨基葡萄糖。CAS:9012-76-4 含量99.6%

性状：白色结晶性粉末。不溶于水，溶于乙酸、甲酸、乳酸、苹果酸，酸性水溶液有涩味。不溶于磷酸、硫酸，不溶于中性或碱性溶液。壳聚糖及其衍生物都是具有良好的絮凝、澄清作用。我厂生产的絮凝剂专用壳聚糖，作为饮料的澄清剂，可使悬浮物迅速絮凝，自然沉淀，提高原液的得率；在中药提取液中，大分子的蛋白质、鞣酸和果胶，可以用壳聚糖溶液方便地除去，精制出纯度较高的中药有效成份；利用壳聚糖的吸附性，在水质净化方面有良好的效果。用途：壳聚糖在食品上可用作保鲜膜。将其水溶液涂于果蔬表面，可人为在果蔬表面形成一个低氧高二氧化碳的密闭环境，抑制果蔬呼吸，同时抑菌繁殖，提高果蔬光泽度，提高果树的感官品质。果蔬保鲜的目的主要是保持果蔬在采摘后直到货架期，能维持正常的品质、品味、营养成分和外观，提高其商品价值。用壳聚糖进行涂膜保鲜，其膜层具有通透性、阻水性，可以对各种气体分子增加穿透阻力肉类食品中由于含有高含量的不饱和脂类化合物易被氧化而使肉类食品腐败变质，从而缩短肉制品的贮存寿命和破坏肉制品的风味。Darmadji和Izumimoto研究了用壳聚糖处理过的牛肉的氧化稳定性效果。结果发现，加入1%的壳聚糖，在4℃下贮藏3天，牛肉中的硫代巴比土酸减少70%，吡咯烷羧酸盐对抑制熟肉的氧化非常有效，冷藏9天后的熟肉风味几乎不变。他指出，NOOC及前面提到的壳聚糖衍生物在 $(500-3000) \times 10^{-6}$ 之间的抑制氧化效果分别为69.9%、43.4%和66.3%。这种抑制氧化作用机理是与肉中自由铁离子和壳聚糖有关的。当肉在热处理过程中，自由铁离子便从肉的血红蛋白中释放出来，并与壳聚糖螯合形成螯合物，从而抑制铁离子的催化活性。