

低价批发褐藻胶，褐藻胶的添加量

产品名称	低价批发褐藻胶，褐藻胶的添加量
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	78.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:增稠剂
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是AAAAA级生产企业，褐藻胶品牌生产商，褐藻胶的含量，深圳褐藻胶最新报价，褐藻胶的价格，褐藻胶的作用，褐藻胶的添加量，欢迎新老客户致电洽谈！

别名/化学名：褐藻胶,又称：褐藻酸钠 英文：Alginate。

分子式/结构式：

分子量：褐藻胶添加量

密度(g/l)：褐藻胶用途

含量(%)：99.5%

产品规格：优等品

来源及制备：褐藻胶广泛存在于巨藻、海带、昆布、鹿角菜、墨角藻和藻等上百种褐藻的细胞壁中。制备方法是以上述藻类为原料，用稀碱溶液溶解提取，然后制成钠盐。性状：为白色或淡黄色的粉末，几乎无臭、无味，不溶于乙醇和酸，溶于水成黏稠状胶体溶液，具有吸湿性。1%水溶液pH为6~8，黏性在pH5~8时稳定，加热至85℃以上则黏度降低。一种天然的食品添加剂。用途及范围：食品、纺织、橡胶、等工业的助剂。在速冻食品中：褐藻胶为亲水性的分子，具有较强的水合性、粘结性，使馅心水分难以生成冰结晶。作为、雪糕等冷饮食品的增稠剂和稳定剂，能够增加其口感、风味。用于的生产，粉丝的制作，豆浆晶、豆乳粉的生产上，都有着极为重要的用途。褐藻胶已经成为食品工业中途最为广泛的添加剂。用量：一般褐藻胶的加入量为0.15%左右。