

现货供应食品级增稠剂海藻酸钠

产品名称	现货供应食品级增稠剂海藻酸钠
公司名称	河南秋之润食品配料有限公司
价格	90.00/公斤
规格参数	品牌:秋之润 型号:食品级 产地:上海
公司地址	郑州中原区
联系电话	0371-60201868 15346589159

产品详情

英文：Sodium alginate分子式： $(C_6H_7O_6Na)_n$ 分子量：结构单元 198.11（理论值）实际平均值 222.00CAS：9005-38-3海藻酸钠用以代替淀粉、明胶作冰淇淋的稳定剂，可控制冰晶的形成，改善冰淇淋口感，也可稳定糖水冰糕、冰果子露、冰冻牛奶等混合饮料。许多乳制品，如精制奶酪、搅奶油、干乳酪等利用海藻酸钠的稳定作用可防止食品与包装物的连粘性，可作为上乳制饰品覆盖物，可使其稳定不变并防止糖霜酥皮开裂。

海藻酸钠用于色拉(一种凉拌菜)调味汁，布丁(一种甜点心)、果酱、番茄酱及罐装制品的增稠剂，以提高制品的稳定性质，减少液体渗出。

【产品包装】25kg/桶

【保质期】24个月

河南秋之润食品配料有限公司诚信经营，欢迎新老客户致电洽谈！