

海藻酸钠价格 海藻酸钠生产厂家

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 海藻酸钠价格 海藻酸钠生产厂家 |
| 公司名称 | 河北科隆多生物科技有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:海藻酸钠生产厂家 型号:食品级/工业级海藻酸钠 产地:河北海藻酸钠厂家 |
| 公司地址 | 河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址） |
| 联系电话 | 13503100742 |

产品详情

海藻酸钠简介：

中文名：海藻酸钠

别称：褐藻胶;褐藻酸钠

分子量：216.12303（糖单元）

CAS登录号：9005-38-3

海藻酸钠，一种天然多糖，具有稳定性、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。

黄色或者白色粉末或颗粒。海藻酸钠微溶于水，不溶于大部分有机溶剂。它溶于碱性溶液，使溶液具有粘性。海藻酸钠粉末遇水变湿，微粒的水合作用使其表面具有粘性。然后微粒迅速粘合在一起形成团块，团块很缓慢的完全水化并溶解。如果水中含有其它与海藻酸盐竞争水合的化合物，则海藻酸钠更难溶解于水中。水中的糖、淀粉或蛋白质会降低海藻酸钠的水合速率，混合时间有必要延长。单价阳离子的盐(如NaCl)在浓度高于0.5时也会有类似的作用。海藻酸钠在1的蒸馏水溶液中的pH值约为7.2。

(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，用以防止糖果的烱化和糕点的隔油。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。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。