

海藻酸钾价格 海藻酸钾生产厂家

产品名称	海藻酸钾价格 海藻酸钾生产厂家
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:海藻酸钾生产厂家 型号:食品级/工业级海藻酸钾 产地:河北海藻酸钾厂家
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

海藻酸钾简介：

海藻酸钾 无色或浅黄色纤维状粉末或粗粉。几无臭无味。缓慢溶于水形成粘稠胶体容易。不溶于乙醇和乙醇含量高于30（重）的亲醇溶液（氢化醇溶液）。不溶于氯仿、PH值低于3的酸。可燃。可用于乳制品，水果罐头，香肠肠衣。欢迎新老客户前来洽谈！无色或浅黄色纤维状粉末或粗粉。几无臭无味。缓慢溶于水形成粘稠胶体容易。不溶于乙醇和乙醇含量高于30（重）的亲醇溶液（氢化醇溶液）。不溶于氯仿及PH值低于3的酸。可燃。可用于乳制品，水果罐头，香肠肠衣

FAO/WHO（1984）规定：用途及限量为，用于酸黄瓜，500mg/kg（单用或与其他助溶剂合用）；胡萝卜罐头，10g/kg（单用或与其他增稠剂合用）；即食汤、羹，3000mg/kg（单用或与其他增稠剂合用）；青刀豆、沙丁鱼及其制品等罐头，20g/kg（仅以罐头汤汁计，单用或与其他增稠剂或胶凝剂合用）；青刀豆和黄荚刀豆、甜玉米、蘑菇、芦笋、青豌豆罐头，10g/kg（单用或与其他增稠剂合用，食品含奶油或其他油脂）；酪农干酪（与稀奶油混合物），5g/kg（单用或与其他稳定剂和载体合用）；乳脂干酪，5g/kg（单用或与其他增稠剂合用）；火腿、猪脊肉按GMP；稀奶油（单用或与其他增稠剂和改性剂合用，仅用于巴氏杀菌搅奶油或超高温杀菌搅打稀奶油和消毒稀奶油）；发酵后经加热处理的增香酸奶及其制品，5g/kg（单用或与其他稳定剂合用）；冷饮，10g/kg（以终食品计，单用或与其他乳化剂、稳定剂和增稠剂合用）；美国FDA规定（1989）；用途及限量为，用于糖果和糕点糖霜，1；布丁，0.7；加工的水果和水果汁，0.25；其他食品按工艺要求使用不超过0.01。在酸味较大的水果汁和酸性食品中应用效果差，不宜使用