

海藻酸钠生产厂家 海藻酸钠作用、用途、用量

产品名称	海藻酸钠生产厂家 海藻酸钠作用、用途、用量
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：

海藻酸钠品名：海藻酸钠、褐藻胶、褐藻酸钠

海藻酸钠英文名称：Sodium alginate（常用简写SA或NaAlg）

海藻酸钠化学式： $(C_6H_7NaO_6)_x$

海藻酸钠颜色和性质：海藻酸钠为白色粉末或褐色粉末或白色颗粒状，几乎无臭无味。海藻酸钠溶于水，不溶于乙醇、氯仿等有机溶剂。海藻酸钠溶于水成粘稠状液体，1水溶液pH值为6-8。当pH=6-9时粘性稳定，加热至80以上时则粘性降低。

海藻酸钠，一种多糖，具有所需的稳定性、溶解性、粘性和安全性。

- 1、海藻酸钠用作纺织品的上浆剂和印花浆，同时作为增稠剂、稳定剂、乳化剂大量应用于食品工业中
- 2、海藻酸钠作乳化稳定剂和增稠剂，规定可用于各类食品，按生产需要适量使用。
- 3、海藻酸钠可做稳定剂；增稠剂；乳化剂；分散剂；胶凝剂；被膜剂；悬浮剂。

用于冰淇淋和冷点改善保形性及使组织细腻，其用量为0.10.4。制造馅心类时赋予粘结性，其用量为0.10.7。因其为亲水性高分子，具有强的水合性，使吸附于稳定剂的水分，难以生成冰结晶。

用于馅饼的馅心、肉类沙司、肉汁、冷冻食品、巧克力、奶油成味硬糖、冷点凝胶、凝胶软糖、糖浆类、乳化液等，其用量为0.10.5。

在啤酒生产中作为铜的固化去除剂，同时与蛋白质、单宁一起凝聚后除去。

可制成薄膜，用于糖果防粘包装。