生产海藻酸钙 潍坊海藻酸钙 九龙海润

产品名称	生产海藻酸钙 潍坊海藻酸钙 九龙海润
公司名称	青岛九龙海润工贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	胶州市胶北街道办事处
联系电话	13953255119

产品详情

肉制品方面：海藻酸钠的凝胶特性，使其在肉制品中有很好应用，例如开发为肉类粘合剂、脂肪替代品、肠衣等。以海藻酸钠肉类粘合剂为例，将海藻酸钠添加至午餐肉、火腿肠、红肠等肉制品中，能增加肉制品的凝胶性，从而提高肉制品的强度、弹性和韧性，超市中很多火腿、香肠都添加有海藻酸钠。

乳制品方面：海藻酸钠具有增稠、悬浮、稳定等特性，对于稳定饮料中的各种成分、赋予饮料更好的稳定性和外观，具有很好的效果。例如，在酸奶中加入海藻酸钠，可以保持和改善其凝乳形状，防止在高温消毒过程中出现黏度下降的情况，潍坊海藻酸钙，同时还可以延长存放期，生产海藻酸钙，并保持特殊风味；在啤酒中加入少量的海藻酸丙二醇酯可使泡沫稳定；悬浮饮料、植物蛋白饮料、果蔬汁饮料、发酵乳饮料和含乳饮料都是复杂的热力学不稳定体系，在生产、贮藏过程中易出现分层、沉淀等现象，海藻酸钙敷料，严重影响产品的感官质量，海藻酸钠或海藻酸丙二醇酯可以通过形成凝胶网络、增稠、乳化，生产海藻酸钙公司，对这些热力学不稳定体系起到良好的稳定效果。

性 状：粉末状，白色至浅黄色不定，无臭无味，不溶于水.

用 途：用于食品业、电焊条 药皮增塑剂及湿态粘合剂.海藻酸钙是从海带中提

取的天然碳水化合物，可作为一种钙添加剂，用于baojianshipin业.海藻酸

钙是我公司研制开发的新产品，产品质量达到国内同类产品先进水平.

主要技术指标：铅：≤0.0005% shen≤0.0002% 水份：≤14.0%

灰分：10-20% PH值:6.0－9.5 重金属：≤0.001%

相当于海藻酸钙含量：89.6－104.5%

包装规格:每袋25公斤，用复合袋包装.

海藻酸盐是存在于海带、巨藻等褐藻中的一种天然多糖类物质，是藻体中的海藻酸与海水中的矿物质生成的天然产物，海藻酸是由甘露糖醛酸(M)和古洛糖醛酸(G)组成的混聚多糖。应用广泛的海藻酸盐产品主要有海藻酸钠、海藻酸钾、海藻酸钙、海藻酸铵等。

海藻酸盐遇到钙离子可迅速发生离子交换，生成凝胶，其凝胶具有热不可逆性。高G型海藻酸盐生成的凝胶硬度大但易碎；高M型海藻酸盐生成的凝胶则相反，柔韧性好但硬度小。调整两种比例可生产不同强度的凝胶。利用凝胶特性，可用于制作各种仿生食品、用材料、面膜、废水处理剂、保鲜膜等。

生产海藻酸钙-潍坊海藻酸钙-九龙海润由青岛九龙海润工贸有限公司提供。青岛九龙海润工贸有限公司（www.jiulonghezao.com）在化工产品这一领域倾注了无限的热忱和热情，九龙海润海藻酸钠一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：衣冰。