

海藻酸钙 海藻酸钙作用 九龙海润海藻酸钠

产品名称	海藻酸钙 海藻酸钙作用 九龙海润海藻酸钠
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

海藻酸钠的工艺流程如下：干的或湿的海草（藻）经碾碎、水洗除杂、强碱水萃取、澄清得粗海藻酸盐溶液，经氯化钙沉淀得带色的海藻酸钙，经脱色、脱味后用酸处理，除去可溶性杂质得海藻酸沉淀，与碳酸钠作用得海藻酸钠，再经干燥、粉碎、过筛得海藻酸钠粉末。

海藻酸钠为白色或淡黄色粉末，几乎无臭无味。海藻酸钠溶于水，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，LD50>5000mg/kg。螯合剂对海藻酸钠溶液性质的影响螯合剂可以络合体系中的二价离子，使得海藻酸钠能稳定于体系中。

海藻酸钠用作保水剂

肉制品的持水力是衡量肉制品质量的一个重要指标，它不仅影响肉制品的色、香、味、营养成分、多汁性、嫩度等食用品质，而且还影响到产品的经济价值。我国每年由于肌肉失水造成大约310万t肉类损失，海藻酸钙，给企业和国家带来巨大的损失。因此，必须努力提高肌肉的持水能力。通过研究外加胶体分别与海藻酸钙和磷酸盐复配对重组牛肉卷的性质影响，研究发现海藻酸钙与结冷胶复配使得蒸煮产率有显著改善。通过研究用一种可食用的涂层(海藻酸钙)来提高冻肉的质量，结果海藻酸钠能够降低冻肉的解冻损失量，而且能够保持冻肉的功能特性以及能够影响总蛋白的溶解度。

中国南方人普遍爱食桂花，因其具有止咳平喘，散血消淤，促进肠道秽浊物质的排泄，祛除口中异味，但是新鲜桂花中含有单宁，味道苦涩，缺乏香味，不适合直接食用，可将鲜桂花加工制成桂花糖，食用时直接掺入各种甜食点心中，也可作为馅料批量生产销售。如糯米甜酒酿、八宝饭、莲心粥、豆沙汤团等点心中加少许，即芳香扑鼻，令人食欲倍增。桂花在体系中分散均匀，不能沉底，为避免使用时搅拌均匀带入气泡，海藻酸钙作用，需要加入适量的增稠剂来稳定体系。

海藻酸钠是一种从天然海藻中提取的高分子多糖，可赋予饮料体系良好的增稠效果，保水性强，适合热杀菌等传统工艺，起到稳定体系，溶解海藻酸钙，悬浮固含物的作用，此外还可以与钙离子形成凝胶，使桂花糖变成半固体馅料，适合工业生产桂花糖馅料，在货架期内具有良好的稳定性，滋味柔和香气协调，甜酸适口，无异味。

海藻酸钙-海藻酸钙作用-九龙海润海藻酸钠(推荐商家)由青岛九龙海润工贸有限公司提供。“海藻酸钠”就选青岛九龙海润工贸有限公司（www.jiulonghezao.com），公司位于：胶州市胶北街道办事处，多年来，九龙海润海藻酸钠坚持为客户提供好的服务，联系人：衣冰。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。九龙海润海藻酸钠期待成为您的长期合作伙伴！