

济宁海藻酸钠 海藻酸钠生产 九龙海润海藻酸钠

产品名称	济宁海藻酸钠 海藻酸钠生产 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。

用途一：用作纺织品的上浆剂和印花浆，工业海藻酸钠，同时作为增稠剂、稳定剂、乳化剂大量应用于食品工业中用途二：作乳化稳定剂和增稠剂，我国规定可用于各类食品，按生产需要适量使用。用途三：稳定剂；增稠剂；乳化剂；分散剂；胶凝剂；被膜剂；悬浮剂。日本用于冰淇淋和冷点改善保形性及使组织细腻，海藻酸钠供应，其用量为0.1%~0.4%。制造馅心类时赋予粘结性，济宁海藻酸钠，其用量为0.1%~0.7%。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。“卤水点豆腐”原理制作的海藻酸钙凝胶是热不可逆的凝胶，加热不化，海藻酸钠生产，既可凉拌，又能炒着吃、涮着吃，还能补钙，是不可多得的健康食材。海藻酸钙凝胶食品热量可控、营养可控、口味可控、造型可控，可以开发出成千上万种健康食品；以海藻酸钙凝作为主要原料的分子美食已经在全球很多大城市流行，分子美食餐厅已经成为都市时尚、健康的新选择。【注：用海藻酸钠加钙制的人造海蜇皮，也算是海藻酸钙凝胶食品，但由于其中含有明矾（含铝离子），济宁海藻酸钠-海藻酸钠生产-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。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。