

海藻酸钙 海藻酸钙吸水 九龙海润海藻酸钠

产品名称	海藻酸钙 海藻酸钙吸水 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

海藻酸是从褐藻类植物中提取的一种天然高分子材料，是一种无毒、无害、可生物降解的天然绿色材料，海藻酸钙吸水，以海藻酸为原料，海藻酸钙作用，通过湿法纺丝制备的海藻酸纤维，可以应用于纺织、服装、医疗卫生等领域，是一种具有很高附加值的功能纤维材料。海藻酸又称褐藻酸、海带胶、褐藻胶，海藻酸钙，是从褐藻类植物中提取的一种天然高分子材料，海藻酸具有许多优良的性能，在食品、医药、纺织、印染造纸、日用化工、废水处理等领域有十分广阔的应用，是我们日常生活中使用最多的高分子材料之一。英国化学家ECC

Stanford在1881年1月12日发表的一项英国专利中，首先介绍了从褐藻类海藻植物狭叶海带 (Laminaria Stenophylla)中提取出的一种凝胶状物质 他把用稀碱溶液提取出的物质命名为 Algin，加酸后生成的凝胶为Alginic acid，即海藻酸。

海藻酸钠广泛应用于食品工业。美国人称其为“奇妙食品添加剂”，日本人誉为“长寿食品添加剂”。a.人造仿型食品：海藻酸钠是海藻蜇皮、海藻蜇丝、人造葡萄、人造樱桃的主要原料。b.冷食品：海藻酸钠作为冰淇淋、大雪糕的稳定剂，其组织致密，溶解速度缓慢。也是爽口凉粉、果冻的主要原料。c.糕点食品：海藻酸钠作为点心稳定成型剂(饼干、面包、挂面、巧克力等)和面包上光剂。使饼干等香脆而不易破碎，使面条滑韧，减少面条的折断率和面包的破碎。海藻酸钠是果酱、辣酱、果子冻、番茄酱、鱼糕、布丁、色拉调味汁的良好增稠剂。d.饮料：海藻酸钠可做啤酒稳定剂和酒的澄清剂。e.冷藏保鲜：在水果、鱼肉等食品上涂上一层海藻酸钠薄膜，与空气不直接接触，抑制食品本身的水份蒸发，延长贮藏时间。

碘被称为生命元素、智慧元素。是人体和植物生长不可缺少的元素，是创造无机或有机碘化物的原料，也是许多化学反应良好的催化剂。产品广泛应用于食品、工业、农业、国防尖端科技等诸多行业。

在中，碘具有很大的消毒、防腐作用。它能氧化细胞浆蛋白质的活性基因，并与蛋白质的氨基结合，阿半巴原虫。通常用在制造杀菌剂、脱臭剂、等。

在农业方面，用作土地杀菌非常有用；用（1：20000）的碘溶液喷洒及防治蔬菜水果及农作物病虫害，

且能促进植物生长、增产。

在食品工业中，碘酸钾是加碘盐的主要添加剂，碘酸钾还可以改善面食质量。

在工业中，碘是合成有机燃料的主要成分，可以制酞系的焦油燃料。在冶金工业中，碘用于精炼高纯度金属。在照明工业中，碘钨灯光度强、节约电能。在尖端工业中，碘的有机化合物是制造火箭燃料的添加剂。

海藻酸钙-海藻酸钙吸水-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。海藻酸钙-海藻酸钙吸水-九龙海润海藻酸钠(推荐商家)是青岛九龙海润工贸有限公司(www.jiulonghezao.com) 今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：衣冰。