

# 海藻酸钙 海藻酸钙纤维 九龙海润海藻酸钠

产品名称	海藻酸钙 海藻酸钙纤维 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，海藻酸钙，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。

### 海藻酸钠 CP

别名：藻朊酸钠；藻胶钠

分子式 (Linear Formula) :  $(C_6H_7NaO_6)_n$

相对分子量 (Molecular Weight) :  $(198.11)_n$

CAS号 (CAS Number) : 9005-38-3

性状 (Properties) : 白色或浅黄色粉末。一种从海藻类植物-海带中提出的亲水性多糖。几乎无臭无味。对湿敏感。缓溶于水，形成黏稠胶体状溶液，不溶于乙醇及pH值低于3的酸中。溶液加热不凝结。

用途 (Application) : 稳定剂。增稠剂。制作人造半透膜。媒染剂。

海藻酸钠可作为冰淇淋、啤酒、汽水和果汁乳饮料的稳定剂，果酱、鱼子酱、果冻、果冻粉的添加剂和人造海蜇、软糖、人造奶油的增稠剂应用于食品工业中。由于海藻酸钠在低浓度时就有较高的黏度，海藻酸钙纤维，因此，生产海藻酸钙，可代替瓜尔胶，黄原胶等制成饮料，具有良好的稳定性、较高的透明度，口感好、低热量、无异味等特点。海藻酸钠用于固体食品可控制其黏度，添加量为0.5%。

海藻酸铵作为水溶性胶体，生产海藻酸钙公司，具有一定的增稠性。可以用作人造奶油、植物蛋白饮料、乳制品的增稠剂和乳化剂。另外、欧洲国家利用海藻酸钠的衍生物——海藻酸丙二醇酯的泡沫稳定性，加入到啤酒中，可使泡沫稳定、细腻，一定程度上提高了啤酒的品质。

海藻酸钙-海藻酸钙纤维-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-海藻酸钙纤维-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](http://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。