

# 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

海藻酸钙性状：白色粉末至浅黄色不定粉末状，无臭，无味，不溶于水。海藻酸钙用途：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，可作为一种钙质添加剂。青岛九龙褐藻有限公司（原胶州龙海褐藻有限公司）座落于美丽富饶的胶州湾畔，距济青高速公路10公里，青岛港60公里，流亭国际机场40公里，地理条件优越，海、陆、空交通便捷。我公司始建于一九八八年，由国家农牧渔业部，青岛海洋研究所引进的先进技术，现有职工200多人，年产褐藻酸钠1000吨，褐藻酸钙200吨，褐藻酸钾200吨，碘10吨，主要产品褐藻酸钠已有十余年的出口历史，并在国内外享有较高的声誉。公司拥有先进的生产设备，完善的管理体制，以及广泛的销售渠道和良好的售后服务体系，并于2003年3月通过ISO9001国际质量体系认证。走质量效益之路，自始至终坚持依靠科技进步，不断加强检测系统，产品出厂经过严格的把关。为顺应市场潮流，强化产品竞争力，满足消费者对产品品质的要求，公司发展“以质量求生存，在创新中求发展”的企业精神，依靠“以人为本、诚信待人”的经营理念，树立企业形象，海藻酸钙，宣传企业品质，质量是生存之本，优惠的价格是生存的条件。公司产品畅销全国各个地区，我们坚信，有了您的支持，我们一定以产品和服务，为客户创造更多价值，同时公司竭诚欢迎各界朋友光临惠顾，投资合作，共创辉煌明天！

海藻酸钠用以代替淀粉、明胶作冰淇淋的稳定剂，可控制冰晶的形成，改善冰淇淋口感，也可稳定糖水冰糕、冰果子露、冰冻牛奶等混合饮料。许多乳制品，如精制奶酪、搅奶油、干乳酪等利用海藻酸钠的稳定作用可防。止食品与包装物的连粘性，海藻酸钠可作为上乳制饰品覆盖物，可使其稳定不变并防止糖霜酥皮开裂。

海藻酸钠用于色拉(一种凉拌菜)调味汁，布丁(一种甜点心)、果酱、番茄酱及罐装制品的增稠剂，以提高制品的稳定性质，减少液体渗出。

在挂面、粉丝、米粉制作中添加海藻酸钠可改善制品组织的粘结性，使其拉力强、弯曲度大、减少断头率，特别是对面筋含量较低面粉，海藻酸钠效果更为明显。在面包、糕点等制品中添加海藻酸钠，可改善制品内部组织的均一性和持水作用，延长贮藏时间。在冷冻甜食制品中添加海藻酸钠可提供热聚变保护层，改进香味逸散，提高熔点的性能。

海藻酸钠可做成各种凝胶食品，保持良好的胶体形态，不发生渗液或收缩，适合用于冷冻食品和人造仿型食品。

海藻酸钠还可用来覆盖水果、肉、禽类和水产品作为保护层，与空气不直接接触，延长贮藏时间。海藻酸钠还可作为面包的糖衣、加馅填料、点心的涂盖层、罐头食品等自凝形成剂。海藻酸钠在高温、冷冻和酸性介质中仍可维持原有的形体。海藻酸钠还可代替琼胶制成具有弹性，不粘牙，透明的水晶软糖。

白色或淡黄色粉末。缓慢溶于水，海藻酸钙纤维，形成粘稠状溶液，不溶于乙醇、无臭无味。1%水溶液pH值为6-8。粘性在pH值为6-9时稳定，加热到80 以上则粘性降低。该品有吸湿性。是水合力非常强的亲水性高分子。

藻酸钠是一种高粘性的高分子化合物。它与淀粉、纤维素等的不同之处，是它具有羧基，海藻酸钙钠，是 -D-甘露糖醛酸的醛基以苷键形成的高聚糖醛酸。其功能性质如下：（1）亲水性强，在冷水和温水中都能溶解，形成非常粘稠的均匀的溶液。（2）形成的真溶液具有其他类似物难于获得的柔软性、

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](http://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！