

# 海藻酸钠 九龙海润产品 海藻酸钠钙

产品名称	海藻酸钠 九龙海润产品 海藻酸钠钙
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，海藻酸钠，因此，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%。

海藻酸钠作为水溶性胶体，海藻酸钠使用，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能，海藻酸钠钙，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。

- 1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。
- 2、医学：填充剂、原料等。
- 3、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。
- 4、制品：可代替甘的加香、防冻保湿剂。
- 5、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。
- 6、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料、兽药产品等。

海藻酸钠具有多种优良的理化性质可用于多个领域。海藻酸钠遇到钙离子可迅速发生离子交换反应，生成热不可逆的钙凝胶，该过程与传统豆腐的制作方法“卤水点豆腐”极为相似。Ca<sup>2+</sup>与G结合时被包裹在两个G单体之间的空穴内，形成稳定的离子键，凝胶微观结构呈现出“鸡蛋盒模型”。海藻酸钠钙凝胶广泛应用于制作各种凝胶食品、分子美食、功能食品、医用材料、海藻面膜、保鲜膜、水处理剂等。海藻酸钠-九龙海润产品-海藻酸钠钙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。