

青岛九龙海润工贸 海藻酸钙纤维 海藻酸钙

产品名称	青岛九龙海润工贸 海藻酸钙纤维 海藻酸钙
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

海藻酸钠用作保水剂

肉制品的持水力是衡量肉制品质量的一个重要指标，它不仅影响肉制品的色、香、味、营养成分、多汁性、嫩度等食用品质，而且还影响到产品的经济价值。我国每年由于肌肉失水造成大约310万t肉类损失，给企业和国家带来巨大的损失。因此，必须努力提高肌肉的持水能力。通过研究外加胶体分别与海藻酸钙和磷酸盐复配对重组牛肉卷的性质影响，研究发现海藻酸钙与结冷胶复配使得蒸煮产率有显著改善。通过研究用一种可食用的涂层(海藻酸钙)来提高冻肉的质量，海藻酸钙医用敷料，结果海藻酸钠能够降低冻肉的解冻损失量，而且能够保持冻肉的功能特性以及能够影响总蛋白的溶解度。

海藻酸钙吸液保湿性与什么因素有关，

二者都与钙的吸收无关，应该是维生素D促进钙的吸收。

鱼肝油中主要是维生素A和D!!!维生素A的主要功能是维持机体正常生长、生殖、视觉、上皮组织健全及抗感染免疫功能。维生素D的主要功能是促进肠黏膜对钙、磷的吸收且促进肾小管对钙磷的重吸收。

任何食品添加剂，海藻酸钙，过量超标使用都是会对人体造成不良影响的。海藻酸钙虽然可以进入人体代谢，海藻酸钙纤维，但是超量使用依旧是不允许的。

海藻酸钙英文名称：Alginic Acid Calcium Salt；Calcium Alginate

其他名称：藻酸钙；褐藻酸钙

级别：BR

干燥失重： 20%

性状(以下信息仅供参考)：粉末。

海藻酸钙用途：本品仅供科研，海藻酸钙钠，不得用于其它用途

保存：RT海藻酸钙---相关产品推荐

胰凝乳蛋白酶(牛)/ -糜蛋白酶/ -胰凝乳蛋白酶/凝胰朊酶/凝胰蛋白酶/Chymotrypsin (bovine) / -
Chymotrypsin (bovine)

-淀粉酶(枯草杆菌)/中温淀粉酶/液化型淀粉酶/液化酶/ -1,4糊精酶/细菌性淀粉酶/ -
淀粉酵素/糊精化酶

高峰 -淀粉酶/高峰淀粉酶/高温淀粉酶/耐热 -淀粉酶/淀粉糖化酶/他卡淀粉酶糖化素/ -Amylase from
Aspergillus oryzae

-淀粉酶/1,4- -D-葡聚糖麦芽水解酶/糖原酶/糖化淀粉酶/ -Amylase

果胶酶/粘胶质酶/果胶甲脂酶/聚半乳糖醛酸酶/Pectinase

青岛九龙海润工贸(图)-海藻酸钙纤维-海藻酸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)位于胶州市胶北街道办事处。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前九
龙海润海藻酸钠在化工产品中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。九龙海润海藻酸钠取得全网商盟认
证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。九龙海润海藻酸钠全体员工愿与各界有识之士
共同发展，共创美好未来。