

# 海藻酸钠生产厂家 食品级海藻酸钠

产品名称	海藻酸钠生产厂家 食品级海藻酸钠
公司名称	西安拉维亚生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	型号:食品级/工业级 规格:25kg*1 产地:陕西西安
公司地址	陕西省西安市高新区高新二路9号创业咖啡街区 天使楼9楼1-9-408 (注册地址)
联系电话	13022827400

## 产品详情

海藻酸钠作用用途 海藻酸钠添加量 食品级海藻酸钠 海藻酸钠生产厂家

海藻酸钠是从褐藻类的海带或马尾藻中提取碘和甘露醇之后的副产物，其分子由  $\alpha$ -D-甘露糖醛酸 ( $\alpha$ -D-mannuronic, M) 和  $\beta$ -L-古洛糖醛酸 ( $\beta$ -L-guluronic, G) 按 (1-4) 键连接而成，是一种????，具有药物制剂辅料所需的稳定性、溶解性、粘性和安全性。海藻酸钠已经在食品工业和医药领域得到了广泛应用。

中文名：海藻酸钠

别称：褐藻胶;褐藻酸钠

性状：白色或者浅黄色粉末或颗粒。海藻酸钠微溶于水。它溶于碱性溶液，使溶液具有粘性。海藻酸钠粉末遇水变湿，微粒的水合作用使其表面具有粘性。然后微粒粘合在一起形成团块，团块很缓慢的完全水化并溶解。

用途：

(1) 面食品:在生产挂面、鱼面、快餐面及筒子面中加入0.2%-0.5%的藻酸钠，可以增加粘性，防变脆，在生产面包等面食、糕点时，加入0.1%-1%的藻酸钠，可以防\*老化和干燥，减少落屑。

(2) 冰淇淋、冰棒、雪糕:生产冰淇淋、冰棒、雪糕时一般加入0.1%-0.5%的藻酸钠作为稳定剂，配成的混

合料均匀。

(3)牛奶制品及饮料:藻酸钠可以作为冰冻牛奶、冰冻果汁及其他饮料的稳定剂。

(4)广泛用于糖果，冷冻甜食及食品芯、馅的制作。