

食品复配专用二水硫酸钙 卡拉胶 海藻酸钠用食用石膏

产品名称	食品复配专用二水硫酸钙 卡拉胶 海藻酸钠用食用石膏
公司名称	枣庄市聚隆石膏制品有限公司
价格	2000.00/吨
规格参数	产品名称:食品复配专用二水硫酸钙 含量:98% 用途:食品复配用
公司地址	峄城区底阁镇西甘寺工业园
联系电话	13370990977

产品详情

???????????????? ???? ????????????

???98%

???90-94

???325?

?????2?

???20kg?25kg

???????

??????

??

???? 18363225699

??? ????????

在水溶液中，k - 和 l - 卡拉胶因形成热可逆凝胶，而具有凝固性，并受阳离子影响，如钙离子、钾离子、铷离子、铯离子和铵离子等阳离子，能显著提高凝胶强度，在一定范围内，凝胶强度随阳离子浓度增加而增强。

就促进 k - 卡拉胶凝胶化作用的金属离子而言，一价碱金属离子可分为两类：一类作用显著，包括钾离子、铷离子、铯离子；一类无促进作用，包括钠离子和锂离子。二价金属离子如钙离子、镁离子和铍离子，介于上两类之间。

在一定范围内，凝固性能随阳离子浓度的增加而增强。卡拉胶 k - 型和 l - 型仅在有钾离子或钙离子存在时，才能形成凝冻；k - 型钾的作用比钙的作用大，称为钾敏感卡拉胶；l - 型钙的作用比钾的作用大，称为钙敏感卡拉胶。这些凝冻都具有热可逆性。一般 l - 型卡拉胶黏度最高，k - 型黏度最低。

硫酸钙中的钙离子诱导形成凝胶的机理与钾离子的“单”，“双”螺旋机理不同，钙离子诱导形成良好的均一的网络结构，并不含有超分子束。这可能是钙离子与卡拉胶上的半酯式硫酸盐基产生架桥作用，并降低卡拉胶大分子间的斥力，这有助于卡拉胶彼此间扭结、缠绕，形成具有网络结构的凝胶。

并且，又由于钙离子的架桥作用的填充支撑作用，从而形成强度很大的凝胶。

在一定范围内使用硫酸钙可以增强卡拉胶和海藻酸的强度和弹性，过少过多都会降低卡拉胶和海藻酸盐的强度。由于硫酸钙在水中的溶解度小，在较高的浓度下部分硫酸钙会呈不溶状态，所以使用量较多会影响卡拉胶的透明度。二水硫酸钙的水溶液 pH 值为

7，加入不影响溶液的酸碱度；无水硫酸钙在水溶液中的 pH 值为 7 ~ 10，呈中到碱性有助于卡拉胶的稳定性。