

海藻胶冻粉，常温水调和自动凝固，遇热不化

产品名称	海藻胶冻粉，常温水调和自动凝固，遇热不化
公司名称	胶南市丽珠海洋化工厂
价格	55.00/公斤
规格参数	主要有效成分:海藻酸钠 级别:食品级 品牌:丽珠
公司地址	青岛市黄岛区东岳中路（原泰山西路593号）
联系电话	0532-85100092 13335009716

产品详情

主要有效成分	海藻酸钠	级别	食品级
品牌	丽珠	有效物质含量	98（%）
产品规格	100目	执行标准	GB
主要用途	冻胶粉	CAS	冷水溶解、耐热

冻胶粉，白色或淡黄色粉末，是由海带提取物(海藻酸钠)制成，可以在常温水中溶解，溶解成水溶液静置1小时-12小时形成透明胶冻(果冻状)，12小时冻胶达到高强度。不渗水、不发霉、耐高温，慢慢挥发成微小残留物。与琼胶和卡拉胶相比，具有冷水溶解和耐高温的特点。主要用于：清香剂膏、轻质蜂窝水泥砖、宠物食品、以及其他定型产品。

使用时，将其配置成2-5%的水溶液，配置时一边用搅拌器搅拌水一边慢慢加入冻胶粉（过快容易形成抱团），完全溶解后，静置一段时间凝固成胶冻，凝固时间从溶解开始计算，水温25℃的条件下，60分钟凝固，凝固时间可以根据客户需要确定。水温的高低会影响成冻的时间；水温越高凝固成冻的时间越短；水温越低凝固成冻的时间就越长，可以利用水的温度来调节成冻的时间。

本粉制成的冻胶，即使加热也不会溶解（卡拉胶和琼胶加热溶解冷却成冻，再加热时会再溶解）、长时间放置不会变霉，随着水分的蒸发胶冻会慢慢萎缩直至残留微小残留物。如果密封长时间存放不变形。