

# 海藻胶 海藻酸钠 九龙海润海藻酸钠 商丘海藻酸钠

产品名称	海藻胶 海藻酸钠 九龙海润海藻酸钠 商丘海藻酸钠
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

- 1.用海藻酸钠作冰激凌的稳定剂，可控制冰晶的形成，改善其口感，也可稳定糖水冰糕，冰果子露，冰冻牛奶等混合饮料
- 2.海藻酸钠可用作色拉调味汁，布丁，海藻酸钠印染级，果酱，番茄酱和灌装制品的增稠剂，以提高制品的稳定性，减少液体的渗出
- 3.在挂面、粉丝的、米粉制作过程中添加海藻酸钠可改善制品组织的粘结剂，使其拉力强，弯曲度大，断头率减少，在面包。糕点等制品中添加海藻酸钠，褐藻酸钠和海藻酸钠，可改善制品内部组织的均一性和持水作用，延长储藏时间
- 4.海藻酸钠可做成各种凝胶食品，保持良好的胶体状态，不发生渗液或收缩，适用于冷冻食品和人造仿形食品
- 5.在宠物食品中，海藻酸钠被用作一种安全的粘合剂

不过需要注意的是，不要一次加入所有的海藻酸钠，分几次加海藻酸钠，溶解的效果会更好点。一般海藻酸钠溶液妥善保管，可以储存一个月时间，但是海藻酸钠溶液不能够遇到钙等金属离子，容易变质。

海藻酸钠的溶解方法其实就是慢慢搅拌，使用什么工具主要看个人需求。海藻酸钠怎么快速溶解呢?可以适量的给其加热，控制好温度即可。另外，如果您想要购买印染级海藻酸钠，可咨询九龙海润海藻，多种粘度选择，满足您不同的生产需求。

性能与用途：

本品是由海带中提取的天然多糖碳水化合物，为淡黄色或白色不定型粉末、无臭、易溶于水，其水溶液加入大量酒精、氢氧化铵以及二价心上金属盐类（mg++Hg++除外），海藻胶 海藻酸钠，立即凝固析出

。其水溶液与强碱酸接触会立即沉淀析出。应用时，溶液PH值保持在5.5 - 10为宜

产品规格：印染级

产量： 2000吨/年在印染工业方面 褐藻酸钠作为染浆料的增稠剂，使印花浆料容易附着在染布上，且通透性好，色浆干的快，易退浆，轮廓清晰，不断条。在纺织工业方面 褐藻酸钠可提高棉纱支的光泽度和强度，商丘海藻酸钠，织布时不起毛，不掉粉，布面平整，易洗脱

海藻胶 海藻酸钠-九龙海润海藻酸钠(在线咨询)-商丘海藻酸钠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](http://www.jiulonghezao.com)）为客户提供“海藻酸钠”等业务，公司拥有“九龙”等品牌，专注于化工产品等行业。欢迎来电垂询，联系人：衣冰。