

# 海藻酸钠 九龙海润海藻酸钠 忻州海藻酸钠

产品名称	海藻酸钠 九龙海润海藻酸钠 忻州海藻酸钠
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

涂料工业：水性涂料，耐水性涂料。用途六：稳定剂、增稠剂、作人造半透膜、媒染剂。生化级用于固定细胞、酶；如海藻酸钠法固定化谷氨酸脱羧酶。海藻酸钠的工艺流程如下：干的或湿的海草(藻)经碾碎、水洗除杂、强碱水萃取、澄清得粗海藻酸盐溶液，忻州海藻酸钠，经氯化钙沉淀得带色的海藻酸钙，海藻酸钠生产，经脱色、脱味后用酸处理，除去可溶性杂质得海藻酸沉淀，与碳酸钠作用得海藻酸钠，印花海藻酸钠，再经干燥、粉碎、过筛得海藻酸钠粉末。

## 食品级海藻酸钠

海藻酸钠用以代替淀粉、明胶作冰淇淋的稳定剂，可控制冰晶的形成，改善冰淇淋口感，也可稳定糖水冰糕、冰果子露、冰冻牛奶等混合饮料。许多乳制品，如精制奶酪、搅奶油、干乳酪等利用海藻酸钠的稳定作用可防止食品与包装物的连粘性，可作为上乳制饰品复盖物，可使其稳定不变并防止糖霜酥皮开裂。海藻酸钠用于色拉（一种凉拌菜）调味汁，布丁（一种甜点心）、果酱、番茄酱及罐装制品的增稠剂，以提高制品的稳定性质，减少液体渗出。

作为冰淇淋等冷饮的稳定剂海藻酸钠是一种gao档的稳定剂，它可使冰淇淋等冷饮食品产生平滑的外观、柔滑的口感。由于海藻酸钙可形成稳定热不可逆ningjiao，因而在运输、储藏过程中不会变粗糙（冰晶生长），不会发生由于温度波动而引起的冰淇淋变形现象；同时这种冰淇淋食用时无异味，既提高了膨胀率又提高了融点，海藻酸钠，使得产品的质量和效益都有显著提高。产品口感柔滑、细腻、口味良好。添加量较低，一般为1—3‰，国外添加量为5—10‰。海藻酸钠-九龙海润海藻酸钠(在线咨询)-忻州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)）有实力，信誉好，在山东青岛的化工产品等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进九龙海润海藻酸钠和您携手步入辉煌，共创美好未来！