

明月 海藻酸钠 保定海藻酸钠 青岛九龙海润

产品名称	明月 海藻酸钠 保定海藻酸钠 青岛九龙海润
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

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，海藻胶 海藻酸钠，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，明月 海藻酸钠，以提高制品的稳定性质，减少液体渗出。

盐酸脱钙. 将钙凝得到的海藻酸钙经水洗除去残留的无机盐类后，用一定体积的10%左右的稀盐酸酸化30 min，使其转化为海藻酸凝块. 去清液，留下酸凝块. 此过程反应方程式如下： $Ca(Alg)_2 + HCl_2 \rightarrow 2HAlg + CaCl_2$ 钙凝一酸化法是目前我国大部分生产厂家采用的海藻酸钠提取工艺，基本原理和酸凝一酸化法相同，只是在纱布粗滤、滤布抽滤、滤纸抽滤等3次过滤后，在滤液中加入一定浓度和一定体积的氯化钙溶液钙析。此法钙析速度较快，沉淀颗粒较大。但是，因在脱钙过程

中加入了大量盐酸，生成更多的海藻酸凝块，保定海藻酸钠，而海藻酸不稳定，海藻酸钠多少钱一袋，易降解，造成海藻酸钠的提取率低。且钙凝一酸化法工艺繁琐、产品成本高，目前有被淘汰的趋势。

海藻酸钠生产厂家

【关键词】海藻酸钠生产厂家；海藻酸钠哪里有卖；海藻酸钠价格；

海藻酸钠用途；海藻酸钠哪里便宜；海藻酸钠现货供应；

【中文别名】 海藻酸钠

【标准】 国标

【CAS】 9005-38-3

【分子式】 $C_5H_7O_4COONa$

【产地】 湖北

【性状】 白色或淡黄色粉末，几乎无臭无味

【销售方式】 批发;零售;厂家直销

。明月 海藻酸钠-保定海藻酸钠-青岛九龙海润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是一家从事“海藻酸钠”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“九龙”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使九龙海润海藻酸钠在化工产品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！