

印染海藻酸钠 九龙海润海藻酸钠 鄂尔多斯海藻酸钠

产品名称	印染海藻酸钠 九龙海润海藻酸钠 鄂尔多斯海藻酸钠
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，明月海藻酸钠，冰冻牛奶等混合饮料
- 2.海藻酸钠可用作色拉调味汁，布丁，果酱，番茄酱和灌装制品的增稠剂，以提高制品的稳定性，鄂尔多斯海藻酸钠，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，印染海藻酸钠，断头率减少，在面包。糕点等制品中添加海藻酸钠，可改善制品内部组织的均一性和持水作用，海藻酸钠农业，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

海藻酸钠用在米粉、米线中具有稳定性，增稠性，乳化性，水合性，胶凝性的特性。具有浓缩溶液，形成凝胶和成膜的能力。使其承受拉力增强、弯曲度大、减少断头/条率。此外对酸度还有抑制作用。所以，添加海藻酸钠的米粉，米线，食用时有耐煮、抗泡、不沾条、不漾汤、口感细腻，柔软爽口，无异味，有嚼头等特点。

添加方法按重量单位“份”计：淀粉：100份，水：100-120份，海藻酸钠（400-500粘度）：1-3份，无水氯化钙：0.1-1份。

海藻酸钠除能单独使用外，能和大多数天然和合成的食品胶体配合使用，效果和性价比会比单独使用要好一些[3]。M.S. Tapia等研究了海藻酸钠与结冷胶凝胶复合保存新鲜木瓜，实验表明2%海藻酸钠及结冷胶为基础的凝胶能够改善水蒸气的阻力，影响气体交换，从而达到保存木瓜的目的[8]。Pernilla Walkenstr 2022m等研究了果胶与海藻酸钠复配的显微结构和流变行为，结果显示低M/G海藻酸钠与高酯化果胶有明

显的协同增效作用，有很高的储能模量和快的凝胶动力学，而高M/G海藻酸钠与低酰胺果胶则是较低的储能模量和较慢的凝胶动力学[9]。 印染海藻酸钠-九龙海润海藻酸钠(在线咨询)-鄂尔多斯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！