

# 褐藻胶 海藻酸钠 九龙海润海藻酸钠 齐齐哈尔海藻酸钠

产品名称	褐藻胶 海藻酸钠 九龙海润海藻酸钠 齐齐哈尔海藻酸钠
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

酸凝时沉淀速度慢，胶状沉淀颗粒小，不易过滤，中间产物

海藻酸不稳定，易降解。充分酸凝需加入大量盐酸，但这会使溶液的 pH 降至 3 以下，导致海藻酸钠严重降解并形成凝块。为使海藻酸块完全转化为海藻酸钠，加入大量碳酸钠中和过多的盐酸又会引起海藻酸钠碱性降解。因酸凝—酸化法提取率低，纯度低，齐齐哈尔海藻酸钠，工艺复杂，此法已渐被淘汰。

海藻酸钠系 无水右旋甘露醛酸钠的聚合物。 形态海藻酸钠为白色或淡黄色粉末，几乎无臭无味。

溶解性海藻酸钠溶于水，不溶于乙醇、乙mi、lu仿等youji溶剂。溶于水成粘稠状液体，1%水溶液pH值为6-8。当pH=6-9时粘性稳定，加热至80 以上时则粘性降低 毒性海藻酸钠wu毒，LD50>5000mg/kg。4、ningjiao性螯合剂对海藻酸钠溶液性质的影响螯合剂可以络合体系中的二价离子，工业海藻酸钠价格，使得海藻酸钠能稳定于体系中。5增稠性和成膜性

在挂面、粉丝、米粉制作中添加海藻酸钠可改善制品组织的粘结性，褐藻胶 海藻酸钠，使其拉力强、弯曲度大、减少断头率，特别是对面粉含量较低面筋，效果更为明显。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，延长贮藏时间。在冷冻甜食制品中添加可提供热聚变保护层，改进香味逸散，提高熔点的性能。海藻酸钠可做成各种ningjiao食品，保持良好的胶体形态，不发生渗液或收缩，适合用于冷冻食品和人造仿型食品。褐藻胶 海藻酸钠-九龙海润海藻酸钠-齐齐哈尔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多的客户的信任，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！