

# 印花海藻酸钠 黄山海藻酸钠 九龙海润

产品名称	印花海藻酸钠 黄山海藻酸钠 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

### 使用方法

#### 1、原糊制备

把需要量的复合印花糊料缓缓撒入到快速搅拌的水中，搅拌20-30分钟即可成糊。放置至完全膨化后，印花海藻酸钠，再稍做搅动即可使用（放置隔夜后使用效果更好）。

注：我们推荐用软化水制糊或在自来水中加入5g/L的软水剂六偏磷酸钠。

#### 2、印花举例：

活性染料            X kg

尿素                10-15kg

防染盐S            1 kg

小苏打              2.5-4kg

原糊                57-60k

水                    Y kg

100kg

注：色浆中固体复合印花糊料的推荐用量4.0-4.2%，用户可根据印花所要求的色浆粘度，随意调节。尿素的用量应根据不同的织物和不同的固色条件而定。小苏打用量根据染料用量调节。

果冻的主要成分是海藻酸钠。海藻酸钠是用天然的海藻或其他植物，经过酸处理、碱提取，再经漂洗处理的产物，经过这样提取处理后的海藻酸钠，已使原来存在于天然原料中的维生素、矿物质等营养素丧失殆尽。经过提取的海藻酸钠是一种增稠剂，海藻酸钠多少钱一袋，使食品凝固是它的本身特性。作为成品果冻，为了改变它的外观和口味，必定会加入五颜六色的着色剂和甜味剂、酸味剂、香料等人工合成的添加剂。这些添加剂毫无营养价值，对儿童，特别是小儿更是有害无益。他们在体内可使消化液分泌减少，导致食欲降低，影响蛋白质、脂肪等营养素的摄入；果冻的诸多成分在体内代谢后会转变成酸性物质，从而影响孩子的新陈代谢(体内的正常内环境须是弱碱性)；海藻酸钠含有较多的纤维素，虽然纤维素对人体有一定的好处，但吃得太多会影响营养素的吸收：在肠子内还会吸附其他食品中存在的铁、钙、镁、锌等矿物质，海藻酸钠公司，使这些营养素也不能被人体吸收，所以多吃果冻还可使孩子因缺乏多种矿物质而出现营养不良，并影响生长发育。海藻酸钠粉末遇水变湿，黄山海藻酸钠，微粒的水合作用使其表面具有粘性。然后微粒迅速粘合在一起形成团块，团块很缓慢的完全水化并溶解。因此海藻酸钠常在果冻制作时添加，可使果冻成半固体状。

至于其浓度低时会使酶活力低，酶促反应速度慢，确实未曾听说过。

海藻酸钠用途：

食品应用：

- 1.稳定性：用于冰淇淋、奶酪、奶油和干乳酪等；
- 2.增稠与乳化性：用于色拉、布丁、果酱、番茄酱及罐装制品等；
- 3.水合性：用于挂面、粉丝、面包、糕点以及冷冻制品；
- 4.胶凝性：用于冷冻食品 and 人造仿型食品等各种凝胶食品，以及水果、禽类和水产品的保护层、糖衣、填料、点心的涂盖层等；
- 5.成膜性：用于各类化妆品。

印花海藻酸钠-黄山海藻酸钠-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！