

# 食品级海藻酸钠粉末状食用面制品增稠剂悬浮凝胶食品添加剂

产品名称	食品级海藻酸钠粉末状食用面制品增稠剂悬浮凝胶食品添加剂
生产厂家	广州嘉航生物科技有限公司
价格	95.00/kg
规格参数	:
公司地址	广州市天河区荷光路137号103房C1268号
联系电话	18037893038

## 产品详情

### 食品级海藻酸钠粉末状食用面制品增稠剂悬浮凝胶食品添加剂

海藻酸钠溶于水成为粘稠液体，海藻酸钠粉末遇水变湿，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。如果水中含有其它与海藻酸盐竞争的化合物，则海藻酸钠更难溶解于水中。水中的糖、淀粉或蛋白质会降低海藻酸钠的水合速率混合时间会有所延长。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。