

海藻酸钠

CAS 登录号：9005-38-3

别名：褐藻胶、褐藻酸钠

英文名：Sodium alginate

产品概述

基本化学性质：为白色至浅棕黄色粉末；几乎无臭，无味。

制法：从海带等褐色海藻中提取，干的或湿的海草（藻）经碾碎、水洗除杂、强碱水萃取、澄清得粗海藻酸盐溶液，经氯化钙沉淀得带色的海藻酸钙，经脱色、脱味后用酸处理，除去可溶性杂质得海藻酸沉淀，与碳酸钠作用得海藻酸钠，再经干燥、粉碎、过筛得海藻酸钠粉末。

用途：食品级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，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，可作为上乳制饰品覆盖物，可使其稳定不变并防止糖霜酥皮开裂。

规格：25kg/袋

产地：中国

储存方式：密封于阴凉干燥处保存。

保质期：二年

质量指标

分析项目	指标	执行标准
状态	粉末、粒状态或丝状	
目数	80目	
粘度	500-700mPa.s	
PH值	6.0-8.0	
色泽	乳白色至浅黄色或浅黄褐色	
干燥失重	≤ 15.0%	GB1886.243-2016
水不溶物	≤ 0.6%	
铅	≤ 5mg/kg	
砷	≤ 2mg/kg	
灰分	18-27%	