

Natriumalginat

Cat. No. CEFX-186

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Alginate ist ein natürliches Polysaccharid, das in Braunalgen wie Kelp und Makroalgen vorkommt. Es ist ein Naturprodukt, das durch Alginate in Algen und Mineralien im Meerwasser erzeugt wird. Alginate ist ein gemischtes Polysaccharid, das aus Mannuronsäure (M) und Guluronsäure (G) besteht. Natriumalginat, als hydrophiles Kolloid, ist leicht in Wasser löslich und bildet eine viskose Lösung. Mit seinen verdickenden und stabilisierenden Eigenschaften kann es als Verdickungsmittel für Lebensmittel und Getränke, Stabilisatoren, Druckfarbenpaste, Hilfsstoffe für Ölfelder usw. verwendet werden.

Anwendungen

Lebensmittelzusatzstoffe: Fleischprodukte, Milchprodukte, Getränke, Tiefkühlkost, Teigwaren, Backwaren, Saucen und Gewürze. Gelprodukte: bionische Lebensmittelformung, Geleeformung. Druckpaste: reaktive Drucke, Dispersionsdruck, Digitaldruck. Medizinische Hilfsstoffe: verzögerte Wirkstoffe, Klebstoffe, Suspensionsmittel, Verdickungsmittel, Mikroverkapselungsmaterialien, filmformende Materialien, zahnärztliche Abformmaterialien. Kosmetische Wasserbindung: Es kann für kosmetische Feuchtigkeitspflege und Wasserbindung verwendet werden.

Produktinformation

Art

Algininsäure

Aussehen

Milchig weiß bis hellgelb oder hellgelblich braun, fadenförmig, körnig oder pulverförmig.

Reinheit

98% Fisetin

Lager- und Versandinformation

Lagerung

2 Jahre unter guten Lagerbedingungen und fern von direkter Sonneneinstrahlung gelagert