Creative Enzymes®

Natriumalginate

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. Natriumalginate, 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