Creative Enzymes®

Propyleneglykolalginate, PGA

Cat. No. CEFX-347

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Propylenglykolalginat (PGA), hergestellt aus der tiefen Verarbeitung von Alginat, das aus natürlichen Algen extrahiert wird, hat das Aussehen eines weißen oder hellgelben Pulvers, und die wässrige Lösung ist ein viskoses Kolloid. Im Vergleich zu Alginat hat es eine stärkere Säure- und Salzbeständigkeit und ist ein Meereslebensmittelzusatzstoff mit hervorragenden Eigenschaften.
Anwendungen	1. In der Lebensmittelindustrie wird es als Verdickungsmittel, Emulgator und Stabilisator verwendet. 2. PGA hat eine starke Säurebeständigkeit und kann in sauren Umgebungen mit pH 3-5 angewendet werden. 3. PGA hat hervorragende Schäum- und Emulgierfähigkeit und wird häufig in Joghurtprodukten, Gewürzen und als Schaumstabilisator für Bier verwendet. 4. PGA hat die Eigenschaften der Hydratation, Anti-Aging, Gewebeverbesserung usw. Es eignet sich für die Verwendung in frischen und trockenen Nudelprodukten, frischen und feuchten Nudelprodukten, praktischen Reis- und Nudelprodukten, gefrorenen Reis- und Nudelprodukten, Brot, Gebäck und anderen Backwaren.

Produktinformation

Aussehen	Weißes oder hellgelbes Pulver
CAS-Nummer	9005-37-2

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.