



本PDF文件由 www.ichemistry.cn 免费提供, 全部信息请点击[9000-21-9](http://www.ichemistry.cn), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](http://www.ichemistry.cn)

如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](http://www.ichemistry.cn)

CAS Number:9000-21-9 基本信息

中文名: 红藻胶
英文名: furcelleran
别名: Danish agar
CAS登录号: 9000-21-9

物理化学性质

性质描述: 红藻胶(9000-21-9)的性状:

1. 其外观呈白色至浅黄棕色粉末状。无臭。味微咸。
2. 易溶于75~77℃的水、牛奶, 形成坚实、光滑, 有弹性的凝胶。1.5%的水分散液于37℃产生粘度, 43℃时粘度最大, 超过此温度则粘度减小。
3. 如琼脂一样, 即使加压数小时, 质量也不降低。其凝胶与琼脂一样坚硬, 比卡拉胶强。
4. 钙离子存在下凝胶强度增加。凝胶强度因pH而异, pH8时最高, 在低pH区域加热则降低。不溶于乙醇。

CAS#9000-21-9化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新, 请登录爱化学 [CAS No. 9000-21-9](http://www.ichemistry.cn) 查看
若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用: 红藻胶(9000-21-9)的用途:
本品可作增稠剂; 粘接剂; 稳定剂; 胶凝剂; 乳化剂。

生产方法及其他: 红藻胶(9000-21-9)的制备方法:
本品是由红藻类(Rhodophyceae)帚叉藻族(Furcellaria)的Furcellaria Fastigiata海藻在日光下晒干, 用碱处理2~3周, 经中和、水洗、煮沸、抽提、离心分离, 澄清液中添加1%的氯化钾溶液, 形成凝胶, 于-16℃下冷冻, 脱水后在隧道式干燥机中于70℃下干燥。得率为原藻的2.5%~9.5%。产于丹麦、挪威等国海域。

主要成分:
由半乳糖及脱水半乳糖组成的多糖类的硫酸酯盐类, 硫酸盐含量5%~19%(干基计)。

限量:
1. FAO/WHO(1984, g/kg): 青刀豆和黄刀豆、甜玉米、蘑菇、芦笋、青豌豆等罐头10(产品中含奶油或其他油脂者); 酪农干酪5(按稀奶油计); 酸黄瓜500mg/kg; 肉汤、羹5000mg/kg; 胡萝卜罐头10; 发酵后经热处理的增香酸奶及其制品5000mg/kg。
2. 作为水及牛奶的胶凝剂, 可用于牛奶布丁、牛奶冻、果酱、果冻和橘皮果冻、面包用果冻、冰淇淋、冰糕、乳蛋羹、搅奶油、洋火腿罐头、肉类及鱼类的贮藏、疗效食品等。

相关化学品信息

[907552-46-9](#) [90087-36-8](#) [羟丙基淀粉](#) [二乙烯基苯与乙烯基乙苯的聚合物](#) [聚丙烯酸](#) [90592-98-6](#) [碱性杆状菌蛋白](#)
[酶](#) [906352-89-4](#) [90398-84-8](#) [90004-25-4](#) [酚醛环氧树脂\(F-44型\)](#) [90324-69-9](#) [900514-05-8](#) [9011-19-2](#) [90583-37-](#)

2 429

生成时间2021/3/16 22:14:01