

## 卡拉胶

**CAS 登录号：**9000-07-1

**别 名：**麒麟菜胶、石花菜胶、鹿角菜胶、角叉菜胶

**英文名：**Carrageenan

### 产品概述

**基本化学性质：**为白色或浅褐色颗粒或粉末，无臭或微臭，口感粘滑。

**制 法：**将海藻洗净、晒干，放入提取锅中，加入 30 ~ 50 倍水(或适量碱液)，用蒸汽加热(100°C 左右)40 ~ 60min，过滤，边搅拌边向过滤出的提取液中加入醇类溶剂，离心分离，沉淀经滚筒干燥，粉碎可得产品。以滚筒干燥时，需添加单、双甘油酯或聚山梨醇酯做滚筒脱离剂。

**用 途：**1、在食品工业中通常将其用作增稠剂、胶凝剂、悬浮剂、乳化剂和稳定剂等；2、加入卡拉胶的洗涤剂，对防止再被沾污的作用，比甲基纤维素好。在液体洗涤剂中，能改善其分散和贮存性能；3、在化妆品中，由于角叉菜胶易被皮肤吸附，因此可与甘油等混用制成润肤剂。在一些乳液及洗发香波中可作为乳化剂，使产品润滑柔软，乳液的稳定性也得到改善。

**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      | 检验结果  |
|---|---------|-------|
| 感官要求                                    | 类白色或淡黄色 | 淡黄色粉末 |
| 硫酸脂 (SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> 计) % | 15-40   | 16.47 |
| 粘度 Pa·S                                 | ≥ 0.005 | 0.190 |
| 干燥失重 %                                  | ≤ 12.0  | 5.56  |
| 总灰分 %                                   | 15~40   | 18.27 |
| 酸不溶灰分 %                                 | ≤ 1     | 0.83  |
| 酸不溶物 %                                  | 15      | 10.75 |
| pH                                      | 8-11    | 10.02 |
| 砷 (As) mg/kg                            | ≤ 3.0   | 1     |
| 铅 (Pb) mg/kg                            | ≤ 5.0   | 0.4   |
| 镉 (Cd) mg/kg                            | ≤ 2.0   | 0.4   |
| 汞 (Hg) mg/kg                            | ≤ 1.0   | 0.1   |
| 菌落总数 CFU/g                              | ≤ 5000  | 2700  |
| 大肠埃希氏菌 CFU/g                            | < 100   | 1     |
| MPN/g                                   | < 3.0   | < 3.0 |
| 沙门氏菌 1g                                 | 不得检出    | 未检出   |
| 盐凝胶强度 g/cm <sup>2</sup>                 | -----   | ----- |
| 溶剂残留 W/%                                | ≤ 0.1   | 无     |