

## 卡拉胶生产工艺通过鉴定

卡拉胶是从沙菜等红藻中提取的一种海藻胶，在食品、日用化工和医药等方面有广泛用途。近年来，国外生产发展很快，国内使用靠进口。为了充分利用丰富的海藻资源，建立我国的卡拉胶工业，中国科学院海洋研究所于1985年在海南岛文昌县海藻养殖场，进行了卡拉胶生产试验获得成功。1986年3月中旬，农牧渔业部水产局在文昌县主持召开了“卡拉胶生产工艺”鉴定会，与会专家一致认为：该所采用压榨脱水法工艺生产卡拉胶的新方法，从沙菜中提取卡拉胶获得成功，首次进行了小批量试销；经过八个多月生产实践证明：该工艺是先进可行的，具有产品质量好、设备简单、投资少、操作容易、成本低等优点，首次在国内建立了卡拉胶生产工厂，填补了国内空白，为海藻利用开辟了新的领域。文昌县海藻养殖场，采用压榨脱水法生产的卡拉胶，主要质量指标，接近美国同类产品水平，已在食品工业使用，效果良好，是一种较优良的新产品。该方法生产的卡拉胶，成本较低，经济效益显著。

(胡葵英)