



# **POLYSACCHARIDE RONG ĐỎ**

## **TÍNH CHẤT LƯU BIẾN VÀ ỨNG DỤNG**

**ĐẶNG XUÂN CƯỜNG, VŨ NGỌC BỘI  
ĐỖ VĂN NINH, ĐÀO TRỌNG HIẾU  
HOÀNG THÁI HÀ, BÙI HUY CHÍCH  
BÙI XUÂN VƯƠNG**

**ISBN: 978-604-60-2506-1**

**Sách chuyên khảo**



**NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP**

**Dặng Xuân Cường, Vũ Ngọc Bộ, Đỗ Văn Ninh  
Đào Trọng Hiếu, Hoàng Thái Hà, Bùi Huy Chich, Bùi Xuân Vương**

# **POLYSACCHARIDE RONG ĐỎ TÍNH CHẤT LƯU BIẾN VÀ ÚNG DỤNG**

**NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP**

## *Mục lục*

DANH MỤC CHỮ VIỆT TẮT .....	5
LỜI MỞ ĐẦU .....	7
CHƯƠNG I. POLYSACCHARIDE RONG ĐỎ .....	11
1.1. Rong đỏ, phân bố và thành phần hóa học .....	11
1.1.1. Rong đỏ .....	11
1.1.2. Phân bố rong đỏ .....	14
1.1.3. Thành phần hóa học của rong đỏ .....	16
1.2. Polysaccharide trong rong đỏ .....	19
1.2.1. Carrageenan trong rong đỏ .....	19
1.2.2. Agar trong rong đỏ .....	22
CHƯƠNG II. TÍNH CHẤT LƯU BIỂN CỦA POLYSACCHARIDE RONG ĐỎ .....	28
2.1. Tính chất lưu biến của carrageenan .....	28
2.1.1. Độ rắn .....	28
2.1.2. Độ trương nở .....	30
2.1.3. Độ tan .....	33
2.1.4. Độ nhót .....	34
2.1.5. Thixotropy .....	41
2.1.6. Tạo gel .....	42
2.2. Các tính chất lưu biến của agar .....	50
2.2.1. Độ rắn .....	51
2.2.2. Độ tan .....	51
2.2.3. Độ đàn hồi .....	51
2.2.4. Độ nhót .....	54

***Polysaccharide rong đỏ Tính chất lưu biến và ứng dụng***

---

CHƯƠNG III. ỨNG DỤNG POLYSACCHARIDE RONG ĐỎ .....	61
3.1. Cơ sở khoa học và ứng dụng trong thực tiễn của carrageenan .....	61
3.1.1. Cơ sở khoa học.....	61
3.1.2. Ứng dụng trong thực tiễn .....	66
3.2. Cơ sở khoa học và ứng dụng trong thực tiễn của agar .....	78
3.2.1. Cơ sở khoa học.....	78
3.2.2. Ứng dụng thực tế.....	84
TÀI LIỆU THAM KHẢO .....	95