* 1. L’alginate de sodium provient naturellement des algues brunes comme les Laminaria ou les Macrocytis
  2. Les algues sont lavées à l’eau et rincées à l’eau distillé. Ensuite, elles sont sèchés à 50°C et broyées finement. Après, elles sont traitées avec une solution d’acide diluée. Suivant ceci, l’extraction est fait dans une solution aqueuse de pH basique pour que les alginates se libèrent sous forme de sel et de sodium. Les extraits se font filtrées et les alginates peuvent être récupérés par précipitation grâce à l’ion Ca2+ ou par précipitation à l’éthanol
  3. L'alginate de sodium est souvent trouvé dans le lait au chocolat , lait de poule , yogourt à boire et yaourts à saveur de fruits pour faire un mélange lisse , comme un agent de clarification et comme un stabilisateur. L'alginate de sodium est utilisé dans la crème glacée pour assurer une texture crémeuse et empêcher les cristaux de glace de se former. Dans aromatisées aux fruits sucettes glacées , l'alginate de sodium permet de distribuer uniformément fruits au cours du processus de congélation et les empêche de couler tout en mangeant. L'alginate de sodium est utilisé pour stabiliser liquides emballés vinaigrettes et les sauces à prolonger leur durée de vie et empêcher la séparation .

1. L'alginate de sodium est un bon chélateur pour tirer des substances radioactives de l'organisme , tels que l'iode - 131 et le strontium - 90 , qui ont pris la place de leurs homologues non radioactifs. Une application majeure pour l'alginate de sodium est dans l'impression de colorant réactif , comme épaississant pour les colorants réactifs ( tels que les colorants de coton réactive Procion ) dans le textile sérigraphie et le tapis jet - impression. Les alginates ne réagissent pas avec ces colorants et laver facilement , à la différence des épaississants à base d'amidon .