

什么是稳定剂？

稳定剂又叫增稠剂，用于改善或稳定食品、饮料的物理性质和组织状态的一种添加剂。

传统使用的稳定剂有淀粉、明胶、琼脂、果胶等。近年来，随着食品饮料工业不断发展，研制出许多利用天然植物和农副产品制取的新型稳定剂。常见的有羧甲基纤维素、海藻酸钠、果胶、黄原胶等。目前生产上市的果茶、粒粒橙、酸奶等都离不开稳定剂。这里不再一一介绍它们的特点，只以粒粒橙饮料为例来说明稳定剂的作用。

粒粒橙的主要特征是使橘粒砂囊均匀地悬浮于饮料中，利用悬浮稳定剂一般都能达到此目的，如羧甲基纤维素钠、琼脂、海藻酸钠和果胶等。在实际生产工艺中，为了达到有效的杀菌作用，往往需要热料装罐，这就提高了实际生产的难度。因为大多数稳定剂受温度影响，温度越高，黏性越小，越不易使橘粒砂囊悬浮，也就很难装罐。

什么是情绪稳定剂？什么是情绪稳定剂？

情绪稳定剂有助于躁郁症患者避免狂躁症达到高峰状态和抑郁症落到低谷状

态。它们实际上起到稳定情绪的作用。最常见的情绪稳定剂是碳酸锂、丙戊酸和卡马西平。情绪稳定剂如何运作仍然有点神秘。与其他种类的精神科药物不同，情绪稳定剂不是明显地与特定的神经递质相连。一些情绪稳定剂改变细胞膜内的钠离子通道，

并且一些似乎作用于胺基丁酸神经递质系统。大多数的情绪稳定剂也起到了抗癫痫药物的作用，包括卡马西平和丙戊酸。另外的用于稳定情绪的抗癫痫药物包括加巴喷丁、拉莫三嗪和托吡酯。情绪稳定剂也治疗不安和冲动。