

# 辛烯基琥珀酸淀粉钠生产厂家

产品名称	辛烯基琥珀酸淀粉钠生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	32.00/1kg
规格参数	产品名称:辛烯基琥珀酸淀粉钠 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

辛烯基琥珀酸淀粉钠厂家,辛烯基琥珀酸淀粉钠生产厂家,辛烯基琥珀酸淀粉钠,食品级辛烯基琥珀酸淀粉钠厂家,食品级辛烯基琥珀酸淀粉钠生产厂家

辛烯基琥珀酸淀粉钠 (sodium starch octenyl succinate)，又称纯胶、SSOS，是低取代度（每50个葡萄糖单位不多于1个取代基）的淀粉和辛烯基琥珀酸的半酯化产品，为白色或类似白色粉末

辛烯基琥珀酸淀粉钠是一种安全性高的乳化增稠剂，为白色粉末状物质，无毒无异味，可在热水中溶解，经预糊化处理后可在冷水中溶解，呈透明液体，在酸、碱溶液中均具有良好的稳定性

低黏度辛烯基琥珀酸淀粉钠作为乳化稳定剂主要用于制备乳化香精及饮料混浊剂，例如，被广泛用于各种橙汁汽水橙汁饮料、含乳饮料。它的优点是具有冷水可溶性，在碳酸饮料中可以成功地代替传统的阿拉伯胶达到稳定的目的。

高黏度辛烯基琥珀酸淀粉钠是色拉油调味品等高黏度、高油体系的优良稳定剂。另外，辛烯基琥珀酸淀粉钠还具有的增进乳化液稳定性的作用，使色拉油调味品在低温贮存时黏度稳定。

### 微胶囊壁材

辛烯基琥珀酸淀粉钠的另一个重要用途是作为微胶囊的壁材，用来包埋水不溶性物质、挥发性物质。辛烯基琥珀酸淀粉钠作壁材，只需将芯材和辛烯基琥珀酸淀粉钠的乳状液直接喷雾干燥即可，无需再加乳化剂。

## 食品工业中其他用途

辛烯基琥珀酸淀粉钠还可以作为代脂品。用酸降解玉米淀粉制备的辛烯基琥珀酸淀粉钠可替代干酪中的酪蛋白酸盐（替代量小于80%）。

辛烯基琥珀酸淀粉钠也可广泛应用于软饮料、酸乳、色拉酱、香肠、罐头、面包等各类产品。