

# 食品级羟丙基二淀粉磷酸酯厂家

产品名称	食品级羟丙基二淀粉磷酸酯厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:羟丙基二淀粉磷酸酯厂家 型号:食品级羟丙基二淀粉磷酸酯 产地:山东羟丙基二淀粉磷酸酯
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

## 产品详情

羟丙基二淀粉磷酸酯厂家 羟丙基二淀粉磷酸酯生产厂家 羟丙基二淀粉磷酸酯价格

名称：羟丙基磷suan双淀粉

英文名称：Hydroxypropyl distarch phosphate

别名：HPDSP

性质：白色粉末，无臭，无味，易溶于水，不溶于有机溶剂。在醚化的基础上，适当地交联所得到的HP DSP，其膨润力、透明度仍显著高于原淀粉。糊液对温度、酸度和剪切力的稳定性高。

- 1、增强产品的弹性、韧性和结合性。
- 2、赋予产品良好的切片性和实体感。
- 3、提高产品的保水性、保油性、防止肉汁流失，提高制品出品率。

用途：增稠剂、稳定剂。

质量要求：质量标准（FAO/WHO，1990；CXAS，1991）

羟丙基含量/% 7.0

氯丙醇/（mg/kg） 1

土豆或小麦类淀粉/% 0.14

其他类淀粉/5 0.04

二氧化liu

谷物类/ ( mg/kg ) 50

其他类/ ( mg/kg ) 10

砷 ( 以As计 ) ( mg/kg ) 3

重金属 ( 以Pb计 ) ( mg/kg ) 40

我国《食品添加剂使用标准》(GB2760 2011)表A.2(可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单)第50项为羟丙基二淀粉磷酸酯,功能为增稠剂。未限定zui高用量,可按需添加。

FAO/WHO规定:可单独使用或与其他增稠剂合用。用于蛋黄酱,5 g/kg;罐装胡萝卜(产品含有奶油或其他油脂)、发酵后经加热处理的调味酸奶及其制品,10 g/kg;冷饮制品,30 g/kg;罐装沙丁鱼和沙丁鱼类产品,20 g/kg;罐装鲑鱼和竹荚鱼,60 g/kg(仅用于填料);速冻鱼条和鱼块(仅指用面包粉和面包拖料包裹),以GMP为限。