

食品级偶氮甲酰胺价格

产品名称	食品级偶氮甲酰胺价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	38.00/公斤
规格参数	品牌:偶氮甲酰胺价格 型号:食品级偶氮甲酰胺 产地:山东偶氮甲酰胺
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

偶氮甲酰胺厂家 偶氮甲酰胺生产厂家 偶氮甲酰胺价格

偶氮甲酰胺简介：

偶氮甲酰胺 ADA

分子式：C₂H₄N₄O₂，

分子量：116.08，

CAS：10288-28-5，性状：黄色至橙红色结晶性粉末，无臭，相对密度（d）1.65，熔点225（分解）。溶于热水、不溶于冷水和大多数有机溶剂，微溶于二甲基亚砷。在180 熔化并分解。

ADA是一种黄色至橘红色结晶性粉末。具有漂白和氧化双重作用，是一种面粉增筋剂。本品自身与面粉不起作用，当将其添加于面粉中加水搅拌成面团时，能快速释放出活性氧，此时面粉蛋白质中氨基酸的硫氢基（-SH）被氧化成二硫键（-S-S-），使蛋白质链相互连结而构成立体网状结构，改善面团的弹性、韧性、均匀性，从而很好地改善面制品的组织结构和物理操作性质，使生产出的面制品具有较大的体积和较好的组织结构。

面粉改良剂是对面粉增白增筋和促进成熟作用以提高烘焙制品品质的一类食品添加剂。过去人们大量使用溴酸钾，目前已被世界卫生组织和FDA认定具有较强致癌性，欧美早已禁用。ADA是当今国际上风行和公认的可用于食品的面粉改良剂。是溴酸钾的理想替代品。ADA在面粉熟化处理方面，能氧化小麦分中的半胱氨酸从而使面粉筋度增加，提高面团气体保留量，增加烘焙制品弹性和韧性，改善面团的可操作性和调理性。在低用量下可完成对面粉的快速氧化，起效快，小麦粉潮湿后即可起作用，效果优于溴酸钾。