

# 聚丙烯酸钠 聚丙烯酸钠 食品级

产品名称	聚丙烯酸钠 聚丙烯酸钠 食品级
公司名称	江门市新会区天盛生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:聚丙烯酸钠 级别:食品级 品牌:天盛春
公司地址	江门市新会区大泽镇李苑路口
联系电话	86 0750 6116733/6807018

## 产品详情

主要有效成分	聚丙烯酸钠	级别	食品级
品牌	天盛春	有效物质含量	100 ( % )
产品规格	25KG/包	执行标准	Q/TS0002S-2009
主要用途	增稠增筋改善口感	CAS	9003-04-7

### 食品添加剂—聚丙烯酸钠

天盛生物科技有限公司，是聚丙烯酸钠专业生产厂家，用途广泛，技术力量雄厚，产品质量优良，性能稳定，多年质检部门抽验达标，被国家中轻产品质量保障中心授予质量、信誉双保障示范单位，荣获广东省科技进步二等奖。

名称：聚丙烯酸钠；聚钠

英文名：sodium polyacrylate；napaa；paa(s)

分子式：-[-ch<sub>2</sub>chcoona-]-<sub>m</sub>

份子量：1200万-5000万

质量指标：

项目	指标
外观	白色粉末
游离碱	合格
硫酸盐（以so <sub>4</sub> 计）	0.5%

干燥失重	10%	
灼烧残渣	76%	
重金属 (以pb计)	0.001%	
砷 (以as <sub>2</sub> o <sub>3</sub> 计)		0.0001%
残余单体	1%	
低聚合物	5%	

聚丙烯酸钠是具有亲水基团的高分子化合物，白色粉末、无臭无味。缓慢溶于水形成极粘稠的透明溶液，0.5%溶液的粘度约为1000cp，其粘性不象cmc和海藻酸钠那样吸水膨胀，而是由于分子内许多阴离子基的离子现象使分子链增长，表观粘度增大而形成高粘性溶液。粘度约为羧甲基纤维素钠 (cmc)、海藻酸钠的15-20倍，耐碱性好，久存粘度变化小，不易腐败。

应用范围与参考用量：

本品是美国fda、日本厚生省和中国卫生部等批准的食品添加剂，用于多种食品的增稠、增筋、稳定和保鲜，一般用量为0.2%。

主要用途举例如下：

果酱、番茄沙司、调味酱、酱油等调味品及稀奶油、果汁、冰激凌等的增稠和稳定。水产糜状制品、肉糜制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜，增强味感。

10.糖液、盐水、饮料、酒类的除油澄清剂。

11.用于制造人造肉，提高蛋白质纤维的粘弹性和伸长度。

12.鱼、肉等冷冻食品、水产加工品保鲜“冰衣”。

使用方法和注意事项：

溶解方法：搅拌下向水（最好用软水）中缓慢均匀地加入聚丙烯酸钠粉末（注意：切勿一次大量加入，且应将胶粉撒入称量好的水中，而不要将水倒入胶粉中，否则将生成夹生胶团，难于溶解），搅拌至溶解成均匀溶液，溶液浓度一般为0.1-0.5%，溶解时间约0.5小时。若在方便面生产中，溶好的溶液应避免同盐水接触，溶液和盐水应分别加入面粉中，(配比:1立方米水约1公斤聚丙烯酸钠)(试验1升蒸馏水加1克样品)用户可根据自身条件调整试验法及加入量。

包装贮运：本品易吸潮注意封存。

牛皮纸袋内衬塑料袋密封包装，净重25公斤。贮运时避免日晒雨淋，防潮防热，保质期为18个月。

我们将会给您提供优质服务，稳定的质量和有竞争力的价格。