

食品级聚丙烯酸钠 增稠剂

产品名称	食品级聚丙烯酸钠 增稠剂
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	
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

型号	S (1200-5000)、H (1200 类别 -5000)、G (1200-5000)	增稠剂	
品牌	天盛春	有效物质含量	100 (%)
执行标准	Q/Ts0002S-2009	主要用途	增稠
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：-[-ch₂chcoona-]-_m

分子量：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so4计）	0.5%
干燥失重	10%
灼烧残渣	76%
重金属（以pb计）	0.001%
砷（以as2o3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：

- 1.因其水溶液具有良好的拉丝效果，常应用于冷食品芯料中及拉丝冷饮制品，一般用量为0.1%-0.2%。
- 2.与瓜尔豆胶0.55%、魔芋胶和卡拉胶（4：11混合物）0.15%、聚丙烯酸钠0.2%复配，可用于制作有拉丝感的冰激凌产品。
- 3.可与其他增稠剂复配成干拌型复合乳化剂：瓜尔豆胶0.55%、魔芋胶0.12%、卡拉胶0.03%、聚丙烯酸钠0.2%。
- 4.由于亲水基带来的保水作用，能抑制因冷冻干燥引起的水分散失，在速冻食品中加入0.03-0.05%聚丙烯酸钠，可防止食品在冷冻、加工、运输、冷藏出售及加热食用过程中开裂。
- 5.面包、蛋糕、面条类、饺子粉等面粉制品，增强原料面粉中的蛋白质粘结力，防止可溶性淀粉和营养成分渗出，提高面团的延展性和原材料利用率，改善口感和风味，抑制面包等食品因自然干燥引起的老化现象，用量约0.05%。
- 6.方便面等油炸食品加工中，使原料中的油脂成分稳定地分散至面团中，降低吸油率，节约用油，用量约0.2-0.5%。
- 7.红薯、玉米、马铃薯等粉条制品，提高产品的筋力，增加耐煮性，用量约0.2-0.5%。

- 8.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。
- 9.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、酒类的除浊澄清剂。
- 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。