

# 偶氮甲酰胺厂家 食品级偶氮甲酰胺价格

产品名称	偶氮甲酰胺厂家 食品级偶氮甲酰胺价格
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	45.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:漂白剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

偶氮甲酰胺简介：

中文名：偶氮二甲酰胺

外文名：azodicarbonamide

中文别名：偶氮二酰胺；二氮烯二羧酸酰胺；偶氮甲酰胺

分子式：C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>N<sub>4</sub>O<sub>2</sub>

偶氮二甲酰是一种在工业中常用到的发泡剂，可用于瑜伽垫、橡胶鞋底等生产，以增加产品的弹性。同时也可以用于食品工业，增加面粉团的强度和柔韧性

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在面粉熟化处理方面具有重要作用，其能氧化新面粉中的半胱氨酸，从而使面粉筋度增加，提高面团中气体保留量，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安全快速氧化

用途：营养强化剂。

包装：多层复合包装纸袋25公斤/袋/桶，

贮存：阴凉处保存，避免阳光直接照射，不能暴露在过冷和潮湿的环境中。