

# 面粉改良剂 食品添加剂偶氮甲酰胺

产品名称	面粉改良剂 食品添加剂偶氮甲酰胺
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:66
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ADA

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

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。

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：纸桶/袋包装，每桶/袋净含量为25KG。运输：轻装轻卸以防包装破损，防日晒雨淋，不能与有毒，害物同运。储存：储存于阴凉,干燥,清洁,遮光的环境中，严禁与有毒,有害物质混放，以免污染。

## 产品应用范围

- 1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。
- 2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、铸件等。
- 3、其它制品：可代替甘油作加香、防冻保湿剂。
- 4、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。
- 5、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。
- 6：焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料，风味和香味增强料。
- 7：保健品、药用辅料、中间体、提取物。

## 包装和贮存条件：

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。