

食品级聚丙烯酸钠 食品增稠剂聚丙烯酸钠

产品名称	食品级聚丙烯酸钠 食品增稠剂聚丙烯酸钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 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

Productdetails

食品级聚丙烯酸钠

1、增稠剂。在食品中有如下功效：

- (1) 增强原料面粉中的蛋白质粘结力。
- (2) 使淀粉粒子相互结合，分散渗透至蛋白质的网状结构中。
- (3) 形成质地致密的面团，表面光滑而具有光泽。
- (4) 形成稳定的面团胶体，防止可溶性淀粉渗出。
- (5) 保水性强，使水分均匀保持于面团中，防止干燥。
- (6) 提高面团的延展性。
- (7) 使原料中的油脂成分稳定地分散至面团中。

2、作为电解质与蛋白质相互作用，改变蛋白质结构，增强食品的粘弹性，改善组织。

3、应用举例：

- (1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05。

(2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感

(3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。

(4) 果汁、酒类等，分散剂。

(5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。

(6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）。

4、由于在水中溶解较慢，可预先与砂糖、粉末淀粉糖浆、乳化剂等混合，以提高溶解速度。

5、作糖液、盐水、饮料等的澄清剂（高分子凝聚剂）。