

# 增稠剂 发泡剂 消泡剂 触变剂 稳定剂 稀释剂 分散剂成分分析

产品名称	增稠剂 发泡剂 消泡剂 触变剂 稳定剂 稀释剂 分散剂成分分析
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/个
规格参数	成分剖析:周期：10d 仪器：红外等:配方优化 工艺诊断:包装：密封
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

## 产品详情

食品中用的食品添加剂比较多，比如着色剂、护色剂、乳化剂、增稠剂、消泡剂、助滤剂、稳定剂和凝固剂等等，这些都是用量比较大的添加剂产品。

### 一、增稠剂简述

增稠剂又称食品稳定剂，是一种食品添加剂，主要用于改善和增加食品的粘度，保持流体和果冻食品的颜色、香、味和稳定性。改善食品的物理性能，增加食品的粘性，赋予食品粘舌感，保持流质食品和果冻食品的颜色、香、味和稳定性，改善食品的物理性能，使食品感觉润滑和适口，增稠剂可以增加体系的粘度，使体系保持均匀稳定的悬浮或混浊状态，或形成凝胶。大多数增稠剂还具有乳化作用。

### 二、发泡剂概述

发泡剂可分为化学发泡剂、物理发泡剂和表面活性剂三大类，发泡剂具有较高的表面活性，可有效降低液体的表面张力，在液膜表面排列双电子层包围空气形成气泡，再由单气泡组成，发泡剂的本质是它的表面活性，没有表面活性就不能起泡，也不能成为起泡剂，市场上主要有K12和AES、松香皂、动植物蛋白和纸浆废液。

### 三、分散剂特点

分散剂是一种两亲性化学物质，可增加同一系统中油性和水性组分的相容性，防填料颗粒结块，提升树脂和填料的相容性；良好的热稳定性，成型时流动性好，没有颜色漂移，提高光泽，防止浮色起霜，提高着色力，降低粘度，增加颜料含量，减少絮凝，增加储存稳定性，增加颜色饱和度，增加透明度或遮盖力。

#### 四、增稠剂 发泡剂 消泡剂 触变剂 稳定剂 稀释剂 分散剂化学成分分析

很多助剂产品是相对应的，比如稀释剂与增稠剂，发泡剂与减泡剂，稳定剂与分散剂，聚合剂与阻聚剂等等，这些产品的一些成分也是相对应的，就类似酸与碱的关系一样，它们的配方比较简单，基本是复配即可。