

湖北 -环糊精厂家 食品级乳化剂 用于沙拉酱蛋黄酱奶油黄油

产品名称	湖北 -环糊精厂家 食品级乳化剂 用于沙拉酱蛋黄酱奶油黄油
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 包装:20kg/箱
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

-环糊精生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产 -
环糊精的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布全中国省份，欢迎新老客户来电垂询。

-环糊精生产厂家产品介绍详情：

-环糊精

中文别名：阿尔法环糊精、环六糖、环状麦芽六糖

英文名称：Alpha-Cyclodextrin

英文别名：-CD,Cyclohexaamylose,cyclomaltohexaose

CAS号：10016-20-3

分子式：C₃₆H₆₀O₃₀

分子量：973.00

纯度：99%

干燥失重：10

炽灼残渣： 0.05

性状：白色结晶，在水中形成的结晶是针状晶体，在水中的溶解度随温度的升高而增加。不具有吸湿性，但是容易形成各种稳定的水合物。它的水合程度，多能吸收6.6个水分子(含水量11.9%)，在相对湿度20-95%的范围内，吸湿等温曲线是平台。不溶于一般有机溶剂，但是能溶于二甲基甲酰胺(54%)。

用途：由于环糊精的外缘(Rim)亲水而内腔(Cavity)疏水，因而它能够象酶一样提供一个疏水的结合部位，作为主体(Host)包络各种适当的客体(Guest)，如有机分子、无机离子以及气体分子等。这种选择性的包络作用即通常所说的分子识别，其结果是形成主客体包络物(Host-Guest Complex)。环糊精是迄今所发现的类似于酶的理想宿主分子，并且其本身就有酶模型的特性。因此，在催化、分离、食品以及等领域中，环糊精受到了极大的重视和广泛应用；用作缓蚀剂、化学镀镍助剂、动物营养补充剂等。

包装：20KG/箱,可以按照客户要求包装