

聚丙烯酸钠价格、聚丙烯酸钠供应、聚丙烯酸钠厂家

产品名称	聚丙烯酸钠价格、聚丙烯酸钠供应、聚丙烯酸钠厂家
公司名称	郑州超群化工有限公司
价格	34.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水路73号
联系电话	0371-53786506 13303861305

产品详情

一、常规性状：

中文名称：聚丙烯酸钠

中文别名：PAAS; 聚丙烯酸钠(系列); C13-14

CAS登录号：9003-04-7

英文名称：Sodium polyacrylate

分子式： $(C_3H_3NaO_2)_n$

分子量：< 10000

白色粉末。无臭无味。吸湿性极强。具有亲水和疏水基团的高分子化合物。缓慢溶于水形成极粘稠的透明液体，其0.5%溶液的粘度约 $Pa \cdot s$ ，粘性并百因吸水膨润（如CMC，海藻酸钠）产生，而是由于分子内许多阴离子基团的离子现象使分子链增长，表现粘度增大而形成高粘性溶液。其粘度约为CMC、海藻酸钠的15-20倍。加热处理、中性盐类、有机酸类对其粘性影响很小，碱性时则粘性增大。不溶于乙醇、丙酮等有机溶剂。强热至300度不分解。久存粘度变化极小，不易腐败。因系电解质，易受酸及金属离子的影响，粘度降低。遇二价以上金属离子（如铝、铅、铁、钙、镁、锌）形成其不溶性盐，引起分子交联

而凝胶化沉淀。pH4.0以下时聚丙烯酸产生沉淀。

二、用途：

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）。

三、包装和贮存：

纸板桶包装，每桶25KG，贮存期为一年。

聚丙烯酸钠生产厂家，聚丙烯酸钠报价，聚丙烯酸钠用途，聚丙烯酸钠增稠剂，聚丙烯酸钠用量，聚丙烯酸钠厂家，聚丙烯酸钠，聚丙烯酸钠批发，欢迎致电洽谈！