

# 聚丙烯酸钠

产品名称	聚丙烯酸钠
公司名称	上海祁邦实业有限公司
价格	55.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海市金山区石化卫清路1355号
联系电话	021-54886975 13601713667

## 产品详情

上海祁邦实业有限公司优质供应商，诚信为本，质量第一。

面条增筋剂，馒头保水剂，聚丙烯酸钠首选，上海聚丙烯酸钠最新报价，聚丙烯酸钠的价格，聚丙烯酸钠的作用，各种食品添加剂厂家最新报价，聚丙烯酸钠的添加量，成型等各种食品添加剂首选。

英文名Sodinm

Polpacrylate，缩写PAAS或简称PAA-Na，结构式为 $[-CH_2-CH(COONa)]_n-$ 。CAS:9003-04-7

聚丙烯酸钠的用途：面条增筋剂，馒头光滑成型，保水，首选聚丙烯酸钠，用途广价格低。

### 性状

：白色结晶性粉末。无臭无味。溶于水后是无色透明溶液，遇水膨胀，吸湿性强,易溶于苛性钠水溶液,不溶于乙醇、丙酮等有机溶剂。久存粘度变化极小，不易腐败。因中和程度不同，水溶液的pH一般在6-9。能电离，有或无腐蚀性。易溶于氢氧化钠水溶液，但在氢氧化钙、氢氧化镁等水溶液中随碱土金属离子数量增加，先溶解后沉淀。

### 特性

：水溶性直链高分子聚合物。小相对分子质量的为液体，大的可为固体。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 $Pa \cdot s$ ，粘性并非因吸水膨润（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。强热至300度不分解。因系电解质，易受酸及金属离子的影响，粘度降低。遇足量二价以上金属离子（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。但是二价金属离子量少时仍为溶液，因此可作为洗涤助剂，起到防止污垢再沉积的作用。pH=4.0以下时可能产生沉淀。随着相对分子质量增大，聚丙烯酸钠自无色稀溶液至透明弹性胶体乃至固体。

食品安全：国外从上世纪六十年代就开始将聚丙烯酸钠用于多种食品的增稠、增筋和保鲜等，是美国FDA、日本厚生省等批准使用的食品添加剂，2000年中国卫生部也正式批准为食品级增稠剂。

**限量：**按照我国食品添加剂标准规定。各类食品2.0，按日本规定的最大用量为0.2%。

**食品级聚丙烯酸钠的作用：**

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）。

**其它用途：**用途随相对分子质量不同而有明显区别。相对分子质量在1000-10000的，可作为分散剂，应用于水处理（分散剂或阻垢剂）、造纸、纺织印染、陶瓷等工业领域。

相对分子质量在2000-4000，用作造纸涂布分散剂，涂料浓度在65%~70%时，仍可有良好流变性和熟化稳定性。

分子量在1000-3000之间的，用作水质稳定剂和黑液浓缩时结垢控制剂。

分子量在10万以上的，用作涂料增稠剂和保水剂，可使羧基化丁苯胶乳、丙烯酸酯乳液等合成胶乳黏度增长，避免水分析出，保持涂料体系稳定。分子量在10万以上的，用作絮凝剂。还可用作高吸水性树脂，土壤改良剂，以及在食品工业中作增黏剂、乳化分散剂等。

欢迎新老客户来电洽谈！联系人：张梦 电话：021-60641959/13601723229 QQ:2362223134