

# 乙酰化二淀粉磷酸酯 食品级增稠剂 质量保证

产品名称	乙酰化二淀粉磷酸酯 食品级增稠剂 质量保证
公司名称	郑州龙和化工有限公司
价格	31.00/千克
规格参数	
公司地址	郑州市二七区航海东路1356号
联系电话	86-037167868825/67868823/53754656 13526598696

## 产品详情

理化性质：白色粉末，无臭、无味，易溶于水，不溶于有机溶剂。与原淀粉相比，其溶解度、膨润力及透明度明显提高；老化倾向明显降低，冷冻稳定性提高。可抗热、抗酸。增稠剂、稳定和凝固剂。我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 1996）中规定：用于午餐肉，最大使用量为0.5g/kg；用于果酱，1.0g/kg。FAO/WHO规定：用于蛋黄酱、罐装棕榈油（食用），5/kg（单独使用或与经酸、碱处理或脱色的淀粉、磷酸单淀粉、磷酸双淀粉、乙酰化甘油、乙酰化己二酸双淀粉结合使用）；含奶油或其他脂肪和油罐装蘑菇、芦笋、青豆、胡萝卜，10g/kg；罐装沙丁鱼或沙丁鱼类产品，20g/kg（仅用于填充料）；代乳粉，25g/kg（单用或与磷酸化的磷酸双淀粉结合使用于水解氨基酸为基础的产品）；罐装鲑鱼和竹荚鱼，60g/kg（仅用于填充料）；罐装婴儿食品（大豆型产品），5g/kg；肉汤和清肉汤、速冻鱼条和鱼块（仅指用面包粉和面包拖料包裹的），25g/kg（单用或与其他淀粉合用于以氨基酸或水解蛋白质为基础的产品中）

中文名称：乙酰化二淀粉磷酸酯 英文名称：Acetylated distarch phosphate（ADSP）性状：白色粉末，无臭、无味，易溶于水，不溶于有机溶剂。与原淀粉相比，其溶解度、膨润力及透明度明显提高；老化倾向明显降低，冷冻稳定性提高。可抗热、抗酸用途：增稠剂、稳定和凝固剂。中规定：用于午餐肉，最大使用量为0.5g/kg；用于果酱，1.0g/kg。FAO/WHO规定：用于蛋黄酱、罐装棕榈油（食用），5/kg（单独使用或与经酸、碱处理或脱色的淀粉、磷酸单淀粉、磷酸双淀粉、乙酰化甘油、乙酰化己二酸双淀粉结合使用）；含奶油或其他脂肪和油罐装蘑菇、芦笋、青豆、胡萝卜，10g/kg；罐装沙丁鱼或沙丁鱼类产品，20g/kg（仅用于填充料）；代乳粉，25g/kg（单用或与磷酸化的磷酸双淀粉结合使用于水解氨基酸为基础的产品）；罐装鲑鱼和竹荚鱼，60g/kg（仅用于填充料）；罐装婴儿食品（大豆型产品），5g/kg；肉汤和清肉汤、速冻鱼条和鱼块（仅指用面包粉和面包拖料包裹的），25g/kg（单用或与其他淀粉合用于以氨基酸或水解蛋白质为基础的产品中）。乙酰基/% 2.5 磷酸盐（以磷计，小麦淀粉）/% 0.14 醋酸乙烯/（mg/kg） 0.1 二氧化硫（谷物淀粉）/（mg/kg） 50 砷（以As计）/（mg/kg） 3 重金属（以Pb计）/（mg/kg） 40 铅/（mg/kg） 2

乙酰化二淀粉磷酸酯厂家最新供应，乙酰化二淀粉磷酸酯的厂家电话，乙酰化二淀粉磷酸酯的CAS号，乙酰化二淀粉磷酸酯最新报价，乙酰化二淀粉磷酸酯的详细说明，乙酰化二淀粉磷酸酯厂家最新报价，乙酰化二淀粉磷酸酯的添加量，乙酰化二淀粉磷酸酯

分子量，乙酰化二淀粉磷酸酯的分子式，以上是乙酰化二淀粉磷酸酯

的详细说明如果你对乙酰化二淀粉磷酸酯有什么疑问请电讯我们郑州龙和化工有限公司。

