增稠剂聚丙烯酸钠什么价格，聚丙烯酸钠的厂家

产品名称	增稠剂聚丙烯酸钠什么价格，聚丙烯酸钠的厂家
公司名称	郑州锦德化工有限公司
价格	38.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区航海路与大学路交叉口
联系电话	0371-53763643 13938237807

产品详情

聚丙烯酸钠 38 元 25kg/ 牛皮纸袋 含量99% 产地：日本商信 性状：白色结晶性粉末
CAS：9003-04-7 用途：增稠剂

食品级聚丙烯酸钠的用途
：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）。

质量保证，如出现质量问题可以免费退货！