

聚丙烯酸钠生产厂家规格型号适用范围及价格详细说明

产品名称	聚丙烯酸钠生产厂家规格型号适用范围及价格详细说明
公司名称	郑州金利生物科技有限公司
价格	48.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区陇海路与大学路交叉口
联系电话	0371-55818575 15939000706

产品详情

聚丙烯酸钠 产品性质：本品系水溶性高分子化合物，具有极强的增稠保水功能，产品纯度高、性能极为稳定、无臭无味，久存不腐败，可广泛应用于面食类、加工食品和冷冻食品。本品是美国FDA、日本厚生省，中国卫生部批准使用的食品添加剂，对人体无害，易于保存和储藏，属非危险品。

产品性质 分子量：小到几百，大到几千万 **黏度：**2000-2500mPa.s(0.2%水溶液、25℃、2#转子、6rpm)
PH值：8-9 (0.1%水溶液、25℃) **1 产品粒度：**白色粉末，无臭无味。缓慢溶于水形成极粘稠的透明溶液，液态产品为无色(或淡黄色)粘稠液体

分子量大，并且是电解质，水溶液呈现很高的黏度。黏度约为CMC、海藻酸钠等的15-20倍。

根据溶液的不同浓度及用醋酸等改变PH值，可以调整其水溶液的黏度。

热稳定性强，200℃下几乎不分解 水溶液和铁、钙、镁等二价金属离子结合，形成不溶于水的凝胶。与瓜儿豆胶等其他增稠剂复配使用，其水溶液的黏度会有大幅度的增加。因此，可用相对较少的添加量得到相同黏度的水溶液。 **主要应用领域作用：**（一）食品制造业 聚丙烯酸钠具有增稠、乳化、

赋形、膨化、稳定等多种功能，其黏度约为CMC、海藻酸钠的15-20倍，可代替CMC、明胶、京脂、海藻酸钠的作用，它可以降低生产成本，提高食品等级，改善口感，延长保持期；本品作为增稠剂，可用于多种食品，建议添加量0.1-0.2%。 **主要用途举例如下：** a. 面制品行业 方便面、面条类、各类专用面粉、烘焙食品、等面粉制品中，具有增强原料面粉中的蛋白质粘结力，防止可溶性淀粉和营养成分渗出，提高面团的延展性和原材料利用率，改善口感和风味，控制面包等食品因自然干燥引起的老化现象，方便面等油炸食品加工中，使原料中的油脂成分稳定地分散至面团中，降低吸油率，节约用油，用量约0.05%。 b. 冷饮行业 作为复配乳化稳定剂配料组份，可代替部分瓜尔豆胶、CMC、黄原胶、明胶等，起到增强效果、降低成本的作用。 c. 肉制品行业

用于制造人造肉，提高蛋白质纤维的粘弹性和延长度，增加肉感、降低成本。 d. 其它 红薯、玉米、燕麦、马铃薯等粉丝、粉条、粉皮制品，提高产品的筋力，增耐煮性；果酱、番茄沙司、果冻、布丁、冰淇淋、调味酱及酱油的增稠和稳定；冷冻食品、水产加工品保鲜“冰衣”；糖液、盐水、饮料、酒类的除浊澄清剂。（二）化妆品制造业 聚丙烯酸钠在化妆品中起增稠、分散、悬浮、稳定等作用。它有利于化妆品的增稠、发泡、稳定、乳化、分散、粘合、成膜和保水等性能的发挥。（三）牙膏制造业 牙膏中添加聚丙烯酸钠能起到明显的粘合、赋形功能，因聚丙烯酸钠的取代均匀性较好，故挤出来的牙膏显得亮滑、细腻，具有保温、固香、耐洗及耐高温等功效。（四）烟草制造业 聚丙烯酸钠能起到制作烟草薄片的粘结作用，对降低烟草成本有一定效果。另外，还可以用作卷烟纸的粘结剂。（五）医药制造业 聚丙烯酸钠在医药行业中可作为药浆增稠剂、稳定剂、和水剂及软膏类药物的基剂。 **限量：**

GB 2760—2000：各类食品，2.0g/kg。按日本规定的最大用量为0.2%(1993)。项目指标GB/T 2838-1997
含量：98% 外观 白色粉末 游离碱 合格 硫酸盐（以SO₄计） 0.5% 干燥失重 10% 灼烧残渣 76%
重金属（以Pb计） 0.002% 砷（以As₂O₃计） 0.0002% 残余单体 1.0% 低聚合物 5%