

聚丙烯酸钠厂家报价

产品名称	聚丙烯酸钠厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	16.00/千克
规格参数	品牌:聚丙烯酸钠厂家 型号:食品级聚丙烯酸钠 产地:生产聚丙烯酸钠厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

聚丙烯酸钠厂家，聚丙烯酸钠生产厂家，聚丙烯酸钠，聚丙烯酸钠价格，聚丙烯酸钠报价

聚丙烯酸钠颜色和性质：聚丙烯酸钠是一种新型功能高分子材料和化工产品，固态产品为白色（或浅黄色）块状或粉末，液态产品为无色（或淡黄色）粘稠液体。聚丙烯酸钠溶解于冷水、温水、甘油、丙二醇等介质中，对温度变化稳定，具有固定金属离子的作用，能阻止金属离子对产品的消极作用，是一种具有多种特殊性能的表面活性剂。

聚丙烯酸钠用于食品制造业

面类：改善生面、干面、油炸面的口感，使其更加劲道。降低方便面等油炸食品加工中的吸油率，节约用油。

面粉类制品（面包、蛋糕、饺子皮、汤圆等）：加强原料面粉中蛋白质的黏着性，使生面团的延展性好，提高保湿性，减少冻裂，改善口感。

粉丝、粉条、粉皮类：作以红薯、玉米、燕麦、马铃薯等为原料的粉丝、粉条、粉皮时，可提高产品的筋度，增耐煮性。肉丸、鱼丸、

火腿肠：在制作鱼肉方便制品时，适量添加，可使产品风味佳，口感更筋道。鱼肉糜状制品、罐头食品：肉制品、水产品糜状制品中可作表面胶冻剂，强化组织，保持新鲜口感味，增强口感。

人造肉：用于制作人造肉，可提高蛋白质纤维的黏弹性和伸长度。

冷冻行业：作为复配乳化剂和稳定剂的配料组分，可部分代替瓜尔豆胶、CMC等，起到增强效果，

降低成本的作用。

调味酱、果酱、奶油：在调味酱、番茄酱、果酱、奶油中作为增稠剂及稳定剂，可改善味感及口感，增加其粘度并长时间保持其形态。“冰衣”保鲜：聚丙烯酸钠溶液有优良的附着力，能封锁金属离子，在冷冻前处理可形成隔绝空气的“冰衣”，大大延长鱼、虾、肉等冷冻食品的保鲜期，保鲜效果显著。

聚丙烯酸钠在食品添加剂方面的用途包括：1. 增稠剂：可以增加食品的黏度和稠度，提升口感。2.

乳化剂：能够使油脂和水相互混合，防止分层现象发生。3.

稳定剂：可以稳定食品中的颜色、味道和质地，延长食品的保质期。4.

膨松剂：用于面包、糕点等食品的制作过程中，可以增加食品的松软度和口感。

在工业方面，聚丙烯酸钠常用于制备胶水、涂料、胶粘剂等，具有粘合、增稠、乳化等功能。在农业方面，聚丙烯酸钠可用作植物保护剂，用于防治病虫害。它可以增强植物的免疫力，提高植物的抗病虫能力。在饲料行业，聚丙烯酸钠可以用作饲料添加剂，具有增稠、乳化、稳定等功能。它可以改善饲料的质地，提高饲料的可溶性和稳定性，增加动物对饲料的摄食量，促进动物的生长发育。