

优等品乙酰化双淀粉己二酸酯厂家 白色粉末 食品级增稠剂 稳定剂

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 优等品乙酰化双淀粉己二酸酯厂家 白色粉末 食品级增稠剂 稳定剂 |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 发货地:湖北武汉 含量:99% 包装:25kg/袋 |
| 公司地址 | 武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址） |
| 联系电话 | 13349972642 13349972642 |

产品详情

食品级乙酰化双淀粉己二酸酯

中文名称：乙酰化己二酸双淀粉

英文名称：Acetylated distarch adipate

理化性质：白色至类似白色粉末，无臭、，不溶于冷水、，遇碘变红棕色。

来源与制法：由醋酸酐和己二酸酐（0.12%）与淀粉进行酯化反应制得。

质量要求：质量标准（FAO/WHO，1990；CXAS/1991）

乙酰基/% 2.5

己二酸基/% 0.135

谷物类/ (mg/kg) 50

其他类/ (mg/kg) 10

重金属 (以Pb计) / (mg/kg) 40

砷 (以As计) / (mg/kg) 3

铅/ (mg/kg) 2

用途与注意事项：增稠剂、稳定和凝固剂。本品与原淀粉相比，其糊化温度降度，糊丝变短，糊的凝沉性弱。老化倾向明显减小，低温贮存和冻融稳定性提高，贮存稳定，可抗热、抗酸和抗剪切力。我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 1996）中规定：可用于调味料（酱汁粉）、汤料、糖果（包括巧克力及其制品），最大使用量为25g/kg；雪糕、冰棍，5 g/kg。其他使用参考：甜玉米罐头与发酵酸奶10 g/kg；婴儿食品60 g/kg；鱼类罐头20~60 g/kg；冷饮10~30 g/kg。

增稠剂、稳定和凝固剂。本品与原淀粉相比，其糊化温度降度，糊丝变短，糊的凝沉性弱。老化倾向明显减小，低温贮存和冻融稳定性提高，贮存稳定，可抗热、抗酸和抗剪切力。

包装:25KG/袋