

食品级聚丙烯酸钠

产品名称	食品级聚丙烯酸钠
公司名称	阳谷县龙泉化工厂
价格	16500.00/吨
规格参数	品牌:鲁泉 型号:食品级
公司地址	山东省聊城阳谷
联系电话	86-06356837132 15964788038

产品详情

食品级聚丙烯酸钠产品指标:

项目	指标
外观	白色粉末
固含量	96%
分子量	>3000万
残余单体	0.5%
硫酸盐 (以so4计)	
干燥失重	10%
灼烧残渣	76%
重金属 (以pb计)	0.002%
砷 (以as2o3计)	0.0002%
低聚合物	5%

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。产品性质 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℃) 产品粒度：白色粉末

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。

对食品的效用：

增强原料粉中的蛋白质黏结力。

使淀粉粒子相互结合，分散到蛋白质的网状结构中。

使原料（面团）形成致密光洁的表面。

使原料（面团）成为稳定的胶质，因而避免了可溶性淀粉的渗出。

保湿性很强，使原料中的水分分布均匀，防止干燥。

增强了原料的延展性。

使原料粉中的油脂成分均匀分布，保持其稳定性。

聚丙烯酸钠的应用举例（一）、食品制造业

面食：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，使生面团的延展性更好，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。

(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。