

吉业升销售乙酰化二淀粉磷酸酯生产厂家68130-14-3

产品名称	吉业升销售乙酰化二淀粉磷酸酯生产厂家68130-14-3
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	型号:工业级 包装:25公斤/200公斤 发货地:湖北武汉
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
联系电话	15387096412

产品详情

乙酰化二淀粉磷酸酯

英文名:Acetylateddistarchphosphate (ADSP)

含量:乙酰基/% 2.5

磷酸盐(以磷计,小麦淀粉)/% 0.14

醋酸乙烯/(mg/kg) 0.1

二氧化硫(谷物淀粉)/(mg/kg) 50

砷(以As计)/(mg/kg) 3

重金属(以Pb计)/(mg/kg) 40

铅/(mg/kg) 2

性状:白色粉末，无臭、无味，易溶于水，不溶于有机溶剂。与原淀粉相比，其溶解度、膨润力及透明度明显提高；老化倾向明显降低，冷冻稳定性提高。可抗热、抗酸。

用途:增稠剂、稳定和凝固剂。我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 1996）中规定：用于午餐肉，大使用量为0.5g/kg；用于果酱，1.0g/kg。FAO/WHO规定：用于蛋黄酱、罐装棕榈油（食用），5g/kg（单独使用或与经酸、碱处理或脱色的淀粉、磷酸单淀粉、磷酸双淀粉、乙酰化甘油、乙酰化己二酸双淀粉结合使用）；含奶油或其他脂肪和油罐装蘑菇、芦笋、青豆、胡萝卜，10g/kg；罐装沙丁鱼或沙丁鱼类产品，20g/kg（仅用于填充料）；代乳粉，25g/kg（单用或与磷酸化的磷酸双淀粉结合使用于水解氨基酸为基础的产品）；罐装鲑鱼和竹荚鱼，60g/kg（仅用于填充料）；罐装婴儿食品（大豆型产品），5g/kg；肉汤和清肉汤、速冻鱼条和鱼块（仅指用面包粉和面包拖料包裹的），25g/kg（单用或其他淀粉合用于以氨基酸或水解蛋白质为基础的产品中）。

主要用途：

- 1) 在食品工业中，作为增稠剂、稳定剂、胶凝剂、黏结剂等，用于乳制品、肉制品、烘焙食品、面制食品、饮料、糖果、调味品等。
- 2) 作为基料、填充剂用于保健食品、生物药品等。
- 3) 代替甘油作烟丝的加香、防冻保湿剂。

包装:25公斤/袋。增稠剂、稳定和凝固剂