

吉业升化工 现货供应 乙酰化二淀粉磷酸酯 增稠剂 乳化剂 可拆零

产品名称	吉业升化工 现货供应 乙酰化二淀粉磷酸酯 增稠剂 乳化剂 可拆零
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	产品级别:工业级 最小起订量:1公斤 产地: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	13545274181

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。

包装:25公斤/袋。乙酰化二淀粉磷酸酯可作为增稠剂、乳化剂和稳定剂使用。

- 1、作为稳定和凝固剂。用于午餐肉、果酱、蛋黄酱、罐装棕榈油。
- 2、用于罐装蘑菇、芦笋、青豆、胡萝卜、沙丁鱼类产品。代乳粉。罐装鲑鱼和竹荚鱼的填充料。
- 3、用于罐装婴儿食品，速冻鱼条和鱼块的拖料包裹。
- 4、代替甘油作烟丝的加香、防冻保湿剂。