

# 实力工厂 供应 乙酰化二淀粉磷酸酯 生产厂家 增稠剂 乳化剂

68130-14-3

产品名称	实力工厂 供应 乙酰化二淀粉磷酸酯 生产厂家 增稠剂 乳化剂 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。

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。