

吉业升化工 乙酰化双淀粉己二酸酯 增稠剂 密封避光

产品名称	吉业升化工 乙酰化双淀粉己二酸酯 增稠剂 密封避光
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	8.00/千克
规格参数	品牌:吉业升牌 产品名称:乙酰化双淀粉己二酸酯 用途范围:化工原料/化学原料使用
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15307169873

产品详情

食品级乙酰化双淀粉己二酸酯产品说明书一、产品概述食品级乙酰化双淀粉己二酸酯，英文名为Acetylateddistar chadipate，是一种经过特殊工艺处理得到的改性淀粉。该产品以其物理和化学特性，在食品工业中发挥着作用。二、产品性状食品级乙酰化双淀粉己二酸酯为白色至类似白色粉末，无臭、无味。它遇碘变红棕色，不溶于冷水和乙醇。三、来源与制法本产品由醋酸酐和己二酸酐（0.12%）与淀粉进行酯化反应制得。通过这一反应过程，淀粉分子的

部分羟基被乙酰基和己二酸基取代四、质量要求本产品严格遵循以下质量标准：乙酰基含量：2.5%己二酸基含量：0.135%二氧化硫含量：谷物类 50mg/kg，其他类 10mg/kg重金属含量（以Pb计）：40mg/kg砷含量（以As计）：3mg/kg铅含量：2mg/kg五、用途与特性增稠剂：乙酰化双淀粉己二酸酯能够提升食品的粘稠度，使食品滑润。稳定剂和凝固剂：在食品制造过程中，本产品能食品稳定性，防食品在储存和运输过程中发生分层或分离现象。提升食品质地：作为乳化剂和稳定剂，乙酰化双淀粉己二酸酯能食品的质地和触感，使食品顺滑和细腻。食品保水性：通过增加食品的保水性，本产品有助于保持食品的新鲜度。六、使用注意事项使用前请确保产品包装完好，无破损、无污染。请按照食品加工工艺和配方要求适量添加，过量使用可能会影响食品品质。避免与其他化学物品混合使用，以免产生不良反应。存储于阴凉、干燥、通风的库房中，避免阳光直射和高温。七、总结食品级乙酰化双淀粉己二

酸酯以其物理和化学特性，在食品工业中发挥着作用。作为增稠剂、稳定剂和凝固剂，它能够提升食品的质地、触感和保水性，食品的品质。乙酰化双淀粉己二酸酯产品，以满足食品工业的需求。如有任何疑问或需求，请随时与我们联系，我们将竭诚为您服务。