

葡萄糖酸钠 葡萄糖酸钠 葡萄糖酸钠

产品名称	葡萄糖酸钠 葡萄糖酸钠 葡萄糖酸钠
公司名称	郑州兴达化工有限公司
价格	4600.00/吨
规格参数	产品名称:葡萄糖酸钠 化学名:葡萄糖酸钠 含量:99 (%)
公司地址	中国 河南 郑州市惠济区 北环路化工市场6#3
联系电话	86 0371 69082598 13721413128

产品详情

产品名称	葡萄糖酸钠	化学名	葡萄糖酸钠
含量	99 (%)	用途	工业
规格	25	CAS	527-07-1

葡萄糖酸钠

葡萄糖酸钠 分子式：c6h11o7na 分子量：218.14 性

状：白色结晶颗粒或粉末。极易溶于水，略溶于酒精，不溶于乙醚 规

格：符合联合国粮农组织标准fao/who；usp 版；企业标准；客户要求 包 装：

25kg内塑外编袋装；客户要求 用 途：1

用于医药方面，调节人体内酸碱平衡，以恢复神经正常作用，基于同样的目的，用于食品添加剂；

2.用作水质稳定剂，其优异性表现在：具有明显的协调效应，适用于钼、硅、磷、钨、亚硝酸盐等各种配方，由于协调效应影响，缓蚀效果大大提高；与一般缓蚀剂相反，缓蚀率随温度升高而增加；

阻垢能力技术要求对钙、镁、铁盐具有很强的络合能力，特别对fe3+有极好的螯合作用；

(4)作为循环冷却水缓蚀阻垢剂，是目前所使用的其他缓蚀阻垢剂所无法比拟的，可达到灭公害的作用；

3.用做钢铁表面清洗剂：钢铁表面如需要镀钵、镀铬、镀锡、镀镍以适应特殊用途时，其钢坯表面均需经过严格清洗，使镀层物与钢铁表面牢固结合，这时候其清洗药剂中添加葡萄糖酸钠将会达到十分理想的效果；4.作玻璃瓶专用清洗剂：用葡萄糖酸钠为主要配方的玻璃瓶专业清洗剂可改善以下常见问题：

去垢力不强，易堵塞洗瓶机的喷嘴及管路；对瓶贴及瓶颈铁锈去染力不理想；洗后微量残留物对食用安全性不理想（如磷酸盐残留）；洗涤水排放成公害；5.用做水泥掺合剂：水泥中添加一定数量的葡萄糖酸钠后，可增加混凝土的可塑性和强度，且有阻滞作用，即推迟混凝土的最初与最终凝固时间；

6.可用于电镀，胶卷制造等许多工业领域。7.用于食品行业，由于其可以有效地防止低钠综合症的发生，故可以作为食品添加剂。葡萄糖酸钠和葡萄糖酸钾有优良的呈味阈。葡萄糖酸钠无刺激性，无苦涩味

，盐味质接近食盐，阈值远高于其他有机酸盐，是食盐(无机盐)的5倍、苹果酸钠的2.6倍、乳酸钠的16.3倍。葡萄糖酸钠和葡萄糖酸钾在食品加工中用于调节ph，改善食品呈味性，代替食盐加工成健康的低盐或无盐(无氯化钠)食品，对增进人体健康、丰富人们生活起很大作用。葡萄糖酸钠应符合下表要求 项目

联合国粮农组织	世界卫生组织标准fao/who	美国药典标准usp xxiii版	企业标准	外观
白色至浅黄色晶状颗粒	含量 98%	98%	98.5%	氯化物 —— 0.07%
				0.05%
				砷盐 3p.p.m 3p.p.m
				铅盐 10p.p.m 10p.p.m
				0.001%
				重金属 20p.p.m 20p.p.m
				0.002%
				硫酸盐 —— 0.05%
				0.05%
				还原物 0.5% 0.5% 0.5%
				cas no. : 527-07-1

葡萄糖酸钠

葡萄糖酸钠 分子式：c6h11o7na 分子量：218.14 性

状：白色结晶颗粒或粉末。极易溶于水，略溶于酒精，不溶于乙醚 规

格：符合联合国粮农组织标准fao/who；uspxx 版；企业标准；客户要求 包 装：

25kg内塑外编袋装；客户要求 用 途：1

用于医药方面，调节人体内酸碱平衡，以恢复神经正常作用，基于同样的目的，用于食品添加剂；

2.用作水质稳定剂，其优异性表现在： 具有明显的协调效应，适用于钼、硅、磷、钨、亚硝酸盐等各种配方，由于协调效应影响，缓蚀效果大大提高； 与一般缓蚀剂相反，缓蚀率随温度升高而增加；

阻垢能力技术要求对钙、镁、铁盐具有很强的络合能力，特别对fe3+有极好的螯合作用；

(4)作为循环冷却水缓蚀阻垢剂，是目前所使用的其他缓蚀阻垢剂所无法比拟的，可达到灭公害的作用；

3.用做钢铁表面清洗剂：钢铁表面如需要镀铍、镀铬、镀锡、镀镍以适应特殊用途时，其钢坯表面均需经过严格清洗，使镀层物与钢铁表面牢固结合，这时候其清洗药剂中添加葡萄糖酸钠将会达到十分理想的效果；

4.作玻璃瓶专用清洗剂：用葡萄糖酸钠为主要配方的玻璃瓶专业清洗剂可改善以下常见问题：去垢力不强，易堵塞洗瓶机的喷咀及管路；对瓶贴及瓶颈铁锈去染力不理想；洗后微量残留物对食用安全性不理想（如磷酸盐残留）；洗涤水排放成公害；

5.用做水泥掺合剂：水泥中添加一定数量的葡萄糖酸钠后，可增加混凝土的可塑性和强度，且有阻滞作用，即推迟混凝土的最初与最终凝固时间；

6.可用于电镀，胶卷制造等许多工业领域。7.用于食品行业，由于其可以有效地防止低钠综合症的发生，故可以作为食品添加剂。葡萄糖酸钠和葡萄糖酸钾有优良的呈味阈。葡萄糖酸钠无刺激性，无苦涩味，盐味质接近食盐，阈值远高于其他有机酸盐，是食盐(无机盐)的5倍、苹果酸钠的2.6倍、乳酸钠的16.3倍。葡萄糖酸钠和葡萄糖酸钾在食品加工中用于调节ph，改善食品呈味性，代替食盐加工成健康的低盐或无盐(无氯化钠)食品，对增进人体健康、丰富人们生活起很大作用。葡萄糖酸钠应符合下表要求 项目

联合国粮农组织	世界卫生组织标准fao/who	美国药典标准usp xxiii版	企业标准	外观
白色至浅黄色晶状颗粒	含量 98%	98%	98.5%	氯化物 —— 0.07%
				0.05%
				砷盐 3p.p.m 3p.p.m
				铅盐 10p.p.m 10p.p.m
				0.001%
				重金属 20p.p.m 20p.p.m
				0.002%
				硫酸盐 —— 0.05%
				0.05%
				还原物 0.5% 0.5% 0.5%
				cas no. : 527-07-1