辛烯基琥珀酸淀粉钠

产品名称	辛烯基琥珀酸淀粉钠
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	65.00/kg
规格参数	品牌:中同 型号:ty 中同:辛烯基琥珀酸淀粉钠
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：辛烯基琥珀酸淀粉钠　cas号：66829-29-6

以特种淀粉为原料，经过聚合、酶解而成的一种新型乳化剂，俗称纯胶，简称ssos。我国在1997年正式批准该产品为食品乳化剂，2001年卫生部又公告扩大其使用范围不受限制，并且列入gb2760，使用量按实际需要添加。毒性：adi值不作特殊规定（who/fao，1994）。产品法定编码：ins 1450、e 1450。产品质量指标：可参照fao/who 1990和cas 1991。

产品特性：

（1）水包油型的乳化剂，流散性好，没有配伍禁忌，易于混合，冷水中可溶解，溶液呈透明状，耐酸、碱、热。

（2）能调节乳液的粘度、降低表面张力，既可与淀粉形成稳定的体系、防止淀粉老化和硬结，又可预防蛋白质凝聚和冷、热引起的变性。

应用功能：

（1）食品乳化剂，能耐酸：

目前常用的乳化剂几乎不耐酸，一旦乳化体系稍微变稀，绝大部分酸性液态乳制品及乳饮料都会出现脂肪上浮，因此，尤其适用于酸奶、果乳、酸奶油、酸性乳饮料、耐酸植脂末（奶精）等的乳化，建议用量为0.05-0.1%。

也适用于各种中性乳饮料的乳化，形成的产品口感特别爽滑，味道纯正，如乳饮料、液态奶、植物蛋白饮料、维生素悬浮液、含脂饮料等，还可用于烘焙食品的乳化及沙拉酱、调味汁、肉汁、奶茶、方便油膏调料和其它酱料、饮料混浊剂等的乳化。

形成的产品特别适用于uht超高温杀菌，该类乳化剂的热渗透力强。

据研究：加入0.1-0.5%到面粉中能增强面筋弹性而替代溴酸钾、到肉浆中可以明显增强肉浆的弹性、持水性和粘性。

（2）替代酪元酸钠：

价廉、性能好，且不含过敏源，安全。形成的产品口感油滑。即使在低温储存时，黏度也很稳定。尤其适用咖啡伴侣、粉末油脂、植物（鲜）奶油、乳酪、蛋黄酱、炼乳等，建议添加量0.1-0.3%。

据研究，替代50%的酪元酸钠制作的低脂干奶酪质量基本没区别。

（3）微胶囊壁材，替代阿拉伯胶：

主要用于包埋维生素、epa/dha/aa、鱼油、调味油、骨肉汤、辅酶q
制剂、天然色素、香精香料、特种植物和微生物油脂等制成水溶性粉末。来源可靠、安全、稳定。建议添加量2.5%-20%。

（4）增香、留香、矫味作用：

既能保香护香、增强某些食品自有的特殊风味，又能掩盖一些不良风味如涩味、苦味、腥味等。也可替代明胶及各种植物蜡用于糖果、瓜子等的上光、披膜，安全、可靠。

（5）药品、化妆品、牙膏、涂料、纺织、造纸、农药等行业中的应用：

作为片剂的基质载体、粘合剂、崩解剂、助流剂，
能赋予药片良好的水中可分散性；也是口服乳的良好乳化剂；建议添加量为1.0-5.0%。作为药品微胶囊劈材，包埋某些特种成分。

在化妆品、牙膏中可用做基材，
它具有优良的乳化性、起泡能力、泡沫稳定性和粘稠性。配制的化妆品滑腻、感触好、对皮肤、口腔无刺激等作用。

用于农药、除草剂的乳化、包埋，延长药效、减少环境污染。

在纺织行业中能提高纺织性能和上浆能力，纺织效率可提高1-2%。

在造纸行业中辛烯基琥珀酸淀粉钠能赋予纸张抗水性，
使纸张和纸板基质更加致密。也可用在乳胶涂料中，
可提高涂料的光泽度，增加粘结强度；能与水、醋酸乙烯酯和其它配料混和得到的乳胶用于粘合石膏剂中， 不仅黏合力强， 而且无毒性。