

可溶性淀粉 CAS号：9005-84-9

产品名称	可溶性淀粉 CAS号：9005-84-9
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	25.00/kg
规格参数	品牌:菱湖 型号:ty 菱湖:可溶性淀粉
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：可溶性淀粉cas号：9005-84-9

名称：可溶性淀粉 (starch)

分子式： $(C_6H_{10}O_5)_n$

分子量： $(162.14)_n$

质量标准：试剂级、药用级 符合hg/t2759—1996、gb27134—1996

可溶性淀粉：

(1)
)、溶解性好。常用淀粉为原淀粉，无溶解性，适宜作片剂。用可溶性淀粉生产制剂的溶化性和崩解度均优于原淀粉，特别适宜于制备含化片。

(2

)、无还原物质、化学性质稳定，吸附力强，流动性好。糊精有特殊不异味，故对无芳香药物的含片宜少用。用糊精作稀释剂时往往影响量测定时主药的提取，对某些的质量也会影响。用糊精作冲剂时，由于粘度大，不易于制粒。用可溶性淀粉制备冲剂，克服了上述缺陷，使制粒工艺简单化，冲剂口感好。

(3

)、吸湿性小。蔗糖容易吸潮，对一些药品也能起变质现象。生产低糖无糖型制剂、蔗糖是首先被取代的物质，而可溶性淀粉则是最佳替代品。

(4)、价格合理。乳糖价太高，且不易购得，而可溶性淀粉滑动性好，使药物装入胶囊中容易进行。

(5)、滑动性好。制备胶囊剂时，由于可溶性淀粉滑动性好，使药物装入胶囊中容易进行。

可溶性淀粉用途简介：由于可溶性淀粉有诸多优点：受到制药界的极大关注。特别是对于降低用糖、最高产品质量，均取得良好的效果。可溶性淀粉不仅是医药行业的新型药物辅料，也是食品增稠剂、稳定剂、填充剂；高档膏霜类化妆品，也是生产透明防火涂料的优良辅料。可广泛用于食用粉末香精。柑桔果肉酱、浓缩汁、粒粒橙汁、固体饮料、饼桔（作糖衣粉），而且可取代部份成本较高增稠剂（如阿拉伯胶、果胶、琼脂等到），不仅对这些产品的质量无不良影响，还有一定增进作用，可大幅度降低生产成本费用。

包装、贮存本品用复合膜编织袋包装，内衬聚乙烯塑料袋，每袋净重 $25 \pm 0.25\text{kg}$ 。贮存于密封容器中，置于阴凉干燥处。