

食品添加剂聚丙烯酸钠 聚丙烯酸钠

产品名称	食品添加剂聚丙烯酸钠 聚丙烯酸钠
公司名称	绍兴絮媒生物科技有限公司
价格	28000.00/吨
规格参数	主要有效成分:聚丙烯酸钠 级别:食品级 品牌:絮媒
公司地址	中国 浙江 绍兴市 绍兴
联系电话	86 0575 84067575 18858171688

产品详情

主要有效成分	聚丙烯酸钠	级别	食品级
品牌	絮媒	有效物质含量	95 (%)
产品规格	//	执行标准	//
主要用途	增稠、稳定、乳化、赋形	CAS	//

绍兴絮媒生物科技有限公司是增稠剂等产品专业生产加工的有限责任公司,公司总部设在绍兴,绍兴絮媒生物科技有限公司拥有完整、科学的质量管理体系。绍兴絮媒生物科技有限公司的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临绍兴絮媒生物科技有限公司参观、指导和业务洽谈。

1面类：改善生面、干面、油炸面的口感，使其更加劲道。降低方便面等油炸食品加工中的吸油率，节约用油。

2面粉类制品（面包、蛋糕、饺子皮、汤圆等）：加强原料面粉中蛋白质的黏着性，使生面团的延展性更好，提高保湿性，减少冻裂，改善口感。

3粉丝、粉条、粉皮类：作以红薯、玉米、燕麦、马铃薯等为原料的粉丝、粉条、粉皮时，可提高产品的筋度，增耐煮性。

4肉丸、鱼丸、火腿肠：在制作鱼肉方便制品时，适量添加，可使产品风味更佳，口感更筋道。

5鱼肉糜状制品、罐头食品：肉制品、水产品糜状制品中可作表面胶冻剂，强化组织，保持新鲜口感味，增强口感。

6人造肉：用于制作人造肉，可提高蛋白质纤维的黏弹性和伸长度。

7冷冻行业：作为复配乳化剂和稳定剂的配料组分，可部分代替瓜尔豆胶、cmc等，起到增强效果，降低

成本的作用。