

食品级聚丙烯酸钠价格

产品名称	食品级聚丙烯酸钠价格
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	24.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

产品详情

聚丙烯酸钠价格 聚丙烯酸钠报价 聚丙烯酸钠供应 聚丙烯酸钠生产厂家 聚丙烯酸钠应用 供应食品级聚丙烯酸钠 聚丙烯酸钠最新报价是由郑州天顺提供的，我们公司提供的产品一直受到新老客户的支持与好评，欢迎前来订购：18037793221，qq：1610262249.

【聚丙烯酸钠简介】：

聚丙烯酸钠是一种新型功能高分子材料和重要化工产品，固态产品为白色（或浅黄色）块状或粉末，液态产品为无色（或淡黄色）粘稠液体。溶解于冷水、温水、甘油、丙二醇等介质中，对温度变化稳定，具有固定金属离子的作用，能阻止金属离子对产品的消极作用，是一种具有多种特殊性能的表面活性剂。

【聚丙烯酸钠的用途】

1、增稠剂。在食品中有如下功效：（1）增强原料面粉中的蛋白质粘结力。（2）使淀粉粒子相互结合，分散渗透至蛋白质的网状结构中。（3）形成质地致密的面团，表面光滑而具有光泽。（4）形成稳定的面团胶体，防止可溶性淀粉渗出。（5）保水性强，使水分均匀保持于面团中，防止干燥。（6）提高面团的延展性。（7）使原料中的油脂成分稳定地分散至面团中。2、作为电解质与蛋白质相互作用，改变蛋白质结构，增强食品的粘弹性，改善组织。3、应用举例：（1）面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05%。（2）水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感（3）调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。（4）果汁、酒类等，分散剂。（5）冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。（6）冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）。4、由于在水中溶解较慢，可预先与砂糖、粉末淀粉糖浆、乳化剂等混合，以提高溶解速度。5、作糖液、盐水、饮料等的澄清剂（高分子凝聚剂）。

产品指标:

项目	指标
外观	白色粉末
固含量	96%
分子量	>3000万
残余单体	0.5%
硫酸盐（以so4计）	0.5%
干燥失重	10%
灼烧残渣	76%
重金属（以pb计）	0.002%
砷（以as2o3计）	0.0002%
低聚合物	5%

产品性质：本品系水溶性高分子化合物，具有极强的增稠保水功能，产品纯度高、性能极为稳定、无臭无味，久存不腐败，可广泛应用于面食类、加工食品和冷冻食品。本品是美国fda、日本厚生省，中国卫生部批准使用的食品添加剂，对人体无害，易于保存和储藏，属非危险品。

（一）、食品制造业

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。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。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。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。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。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。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。调味酱、果酱、奶油：在调味酱、番茄酱、果酱、奶油中作为增稠剂及稳定剂，可改善味感及口感，增加其粘度并长时间保持其形态。“冰衣”保

鲜：聚丙烯酸钠溶液有优良的附着力，能封锁金属离子，在冷冻前处理可形成隔绝空气的“冰衣”，大大延长鱼、虾、肉等冷冻食品的保鲜期，保鲜效果显著。

聚丙烯酸钠价格 聚丙烯酸钠报价 聚丙烯酸钠供应 聚丙烯酸钠生产厂家