

聚丙烯酸钠 聚丙烯酸钠 食品级

产品名称	聚丙烯酸钠 聚丙烯酸钠 食品级
公司名称	聊城市鲲鹏净水原料有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:聚丙烯酸钠 级别:食品级 品牌:鲲鹏牌
公司地址	聊城市古楼办事处湖西路科霸商务楼319
联系电话	15206506999

产品详情

主要有效成分	聚丙烯酸钠	级别	食品级
品牌	鲲鹏牌	有效物质含量	98 (%)
产品规格	25kg/袋	执行标准	行业标准
主要用途	食品级增稠添加剂		

聚丙烯酸钠，缩写paas或简称paa-na，结构式为 $[-\text{ch}_2-\text{ch}(\text{coona})]_n-$ 。是一种水溶性高分子化合物。商品形态的聚丙烯酸钠，相对分子质量小到几百，达到几千万，外观为无色或淡黄色液体、粘稠液体、凝胶、树脂或固体粉末，易溶于水。因中和程度不同，水溶液的ph一般在6-9。能电离，有或无腐蚀性。易溶于氢氧化钠水溶液，但在氢氧化钙、氢氧化镁等水溶液中随碱土金属离子数量增加，先溶解后沉淀。无毒。

用途：

食品级聚丙烯酸钠的用途：

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接力。（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）。

食品安全：国外从上世纪六十年代就开始将聚丙烯酸钠用于多种食品的增稠、增筋和保鲜等,是美国fda、日本厚生省等批准使用的食品添加剂,2000年中国卫生部也正式批准为食品级增稠剂。

使用限量：按照我国食品添加剂标准规定。

航天领域的应用：专供宇航员使用的强力吸尿裤,这种强力吸尿裤外形像普通的运动短裤,不过它有极强的吸水能力,一条裤子能吸附2升多的尿.这种裤子能强力吸尿的原因是裤子内缝有一层成为聚丙烯酸钠的化学织物,这种化学织物能吸附比自身重量重一千倍的水.据说上世纪80年代,美国宇航局为航天员订购了3200条这种裤子,至今尚未用完。

水处理剂：小相对分子质量的用于水处理，可在碱性和中浓缩倍数条件下运行而不结垢。paas能将碳酸钙、硫酸钙等盐类的微晶或泥沙分散于水中而不沉淀，从而达到阻垢目的。

paas是一种常用的分散剂，除了用于水处理还，还广泛大量应用于造纸、纺织、印染行业做浆料分散剂，用于陶瓷工业做碳酸钙分散剂，用于涂料行业做颜料分散剂等。

聚丙烯酸钠是成熟工业产品，有行业标准。标准号为：hg/t2838-1997。标准规定产品外观为无色至黄色液体，固含量大于等于30%。

高相对分子质量的用于絮凝剂。

造纸化学品：造纸涂料上作为分散剂。最合适的相对分子质量是2000-3000。商品形态一般是30%或42%固含量。粘度小于600mpa.s。外观无色透明至琥珀色液体。ph在6-9之间。

其他领域：洗涤剂中作为洗涤助剂，起分散作用或防污垢再沉积作用。油田上作为堵漏剂。农业上作为土壤保湿剂。医药上作为药物载体。化肥工业作为化肥的控释剂。作为高吸水树脂应用于尿布、卫生巾等。

联系人：王俊达 15206506999

郑继磊 13562006222

办公室：电话 0635-8428255

传真 0635-8420255