聚丙烯酸钠 聚丙烯酸钠 工业级

产品名称	聚丙烯酸钠 聚丙烯酸钠 工业级
公司名称	聊城市凤民净水原料有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:聚丙烯酸钠 级别:工业级 品牌:凤民
公司地址	双力西路58号（注册地址）
联系电话	86 0635 8688000 13516355532

产品详情

主要有效成分	聚丙烯酸钠	级别	工业级
品牌	凤民	有效物质含量	98（%）
主要用途	增稠、乳化、稳定、复型等		

主要应用领域作用： （一） 食品 制 造 业 聚丙烯酸钠具有增稠、乳化、赋形、膨化、稳定等多种功能，其黏度约为cmc、海藻酸钠的15-20倍，可代替cmc、明胶、琼脂、海藻酸钠的作用，它可以降低生产成本，提高食品等级，改善口感，延长保质期：本品作为增稠剂，可用于多种食品，建议添加量0.1-0.2%.
主要用途举例如下： a. 面制品行业 方便面、面条类、各类专用面粉、烘培食品、等面粉制品中，具有增强原料面粉中的蛋白质粘结力，防止可溶性淀粉和营养成分渗出，提高面团的延展性和原材料利用率，改善口感和风味，控制面包等食品因自然干燥引起的老化现象，方便面等油炸食品加工中，使原料中的油脂成分稳定地分散至面团中，降低吸油率，节约用油，用量约0.05%。 b.冷饮行业
作为复配乳化稳定剂配料组份，可代替部分瓜尔豆胶、 cmc、 黄原胶、
明胶等，起到增强效果、降低成本的作用。 c.肉制品行业
用于制造人造肉，提高蛋白质纤维的粘弹性和延长度,增加肉感、降低成本。 d. 其它 红薯、玉米、燕麦、马铃薯等粉丝、粉条、粉皮制品，提高产品的筋力，增耐煮性；果酱、番茄沙司、果冻、布丁、冰淇淋、调味酱及酱油的增稠和稳定；冷冻食品、水产加工品保鲜“ 冰衣 ”；糖液、盐水、饮料、酒类的除浊澄清剂。 （二） 化妆品制造业
聚丙烯酸钠在化妆品中起增稠、分散、悬浮、稳定等作用。它有利于化妆品的增稠、发泡、
稳定、乳化、分散、粘合、成膜和保水等性能的发挥。 （三）牙膏制造业 牙膏中添加聚丙烯酸钠能起到教明显的粘合、赋形功能，因聚丙烯酸钠的取代均匀性较好，故挤出来的牙膏显得亮滑、细腻，具有保湿、固香、耐洗及耐高温等功效。 （四）烟草制造业 聚丙烯酸钠能起到制作烟草薄片的粘结作用，对降低烟草成本有一定效果。另外，还可以用作卷烟纸的粘结剂。 （五）医药制造业
聚丙烯酸钠在医药行业中可作为药浆增稠剂、 稳定剂、 和水剂及软膏类药物的基剂。
添加用量：0.05—0.1%