

食品级纳米二氧化硅

产品名称	食品级纳米二氧化硅
公司名称	南京天行新材料有限公司
价格	1.00/28
规格参数	品牌:天行新材料 型号:TSP-C05
公司地址	南京市光华路白下高新区
联系电话	025-84215819 13851860045

产品详情

我公司食品级纳米二氧化硅为白色粉末状，粒径为20nm，比表面积大，杂质含量低，无毒、无味，具有较好的流动性和吸附性，广泛用作食品、医药和饲料的抗结块剂、增稠剂、稳定剂、载体、吸附干燥剂等。

产品理化指标

产品型号	TSP-C05	TSP-C06
外观	白色粉体	白色粉体
白度	98	98
粒径 nm	20	20
SiO ₂ 含量（干基）%	99.9	99.9
比表面积 m ² /g	260	280
DBP吸油值 ml/100g	320	360

pH 值		6.5~7.5	6.5~7.5
加热减量 % 105 , 2h		2.0	2.0
灼烧减量 % 1000 , 2h		3.0	3.0
化 学 成 分 %	Pb	0.0001	0.0001
	As	0.00001	0.00001
	Fe	0.002	0.002
	Na2SO4	0.02	0.02
	NaCl	0.01	0.01
包装		10kg纸袋	10kg纸袋

产品性能及应用

食品级纳米二氧化硅能够增加食品流动性，防止结块，并具有稳定的物理、化学性能。用作食品存储中，纳米二氧化硅能够吸附空气中的水份，能够起到防止霉变和食品受潮结块的作用，从而保证产品质量和储存稳定性。

食品级纳米二氧化硅添加于颗粒、粉末状食品中，能够保持食品粉粒处于松散或最佳自由流动状态，防止食品粉粒因受潮、堆压形成的聚集结块，起到抗结块作用。另外，包裹在食品粉粒的纳米二氧化硅，具有较强的吸附性能，能够吸收周围空气中的潮气，防止食品在储存期间受潮结块和霉变。

食品级纳米二氧化硅作抗结剂主要应用于蛋粉、奶粉、可可粉、可可脂、糖粉、植脂末粉末、速溶咖啡、粉状汤料及粉末香精等。

食品级纳米氧化硅还可以用作食品增稠剂、稳定剂、吸附干燥剂、载体、澄清助滤剂等。

包装：10kg

存储和运输：存放于阴凉干燥密闭处，远离热源。按一般化学品运输。