

山东偶氮二甲酰胺 发泡剂AC 含量用途

产品名称	山东偶氮二甲酰胺 发泡剂AC 含量用途
公司名称	济南汇丰达化工有限公司
价格	18000.00/吨
规格参数	CAS号:123-77-3 化学式:C ₂ H ₄ N ₄ O ₂ 分子量:116 . 08
公司地址	济南市高新区正丰路环保科技园B座中楼
联系电话	13156148719 13156148719

产品详情

偶氮二甲酰胺

【外观】是一种白色或淡黄色粉末（如图所示），无毒，无嗅。

【熔点】（ ）225(分解)

【分解温度】（ ）195~210

【相对密度】（20 ）1.65

【爆炸下限】g/m³ 600

【燃烧热】 kJ/mol 1090

【溶解性能】能溶于碱，不溶于汽油、醇、苯、吡啶和水。

【稳定性】不稳定，受热分解，主要生成氮、一氧化碳和二氧化碳等气体。

化学性质

【CAS登录号】123-77-3

【EINECS登录号】204-650-8

【分子量】116 . 08

【分子式及结构式】化学式为 $C_2H_4N_4O_2$,分子式为 $NH_2CON=NCONH_2$, 结构式如下 :

【常见的化学反应】加热易分解成氮、一氧化碳和二氧化碳。可溶性的亚硝酸盐和硫氰酸盐能促进其分解,加入氨、丙三醇和尿素衍生物时可降低其分解温度。

【禁配物】Ba, Cd, Pb, Zn的有机盐类,亚硝酸盐、硫氰酸盐、氨、尿素、丙三醇。

【聚合危害】无聚合危害。

主要用途

可作为发泡剂用于多种泡沫塑料发泡,例如PVC、EVC、PP、PE、PS等塑料的发泡。超细粉适用于在仿皮人造革及EVA鞋材要求高,孔径密而均匀的的塑料制品发泡。采用偶氮二甲酰胺的制品弹性好、泡孔径匀、强度好。也可以用于食品工业,增加面团的强度和柔韧性,具有漂白作用,也可使面包看上去更好看。根据中国的《GB2760-2011食品添加剂使用标准》,偶氮甲酰胺是合法的食品添加剂,可以作为面粉处理剂在小麦粉中使用,最大使用量为0.045g/kg。