

# 进口聚丙烯酸钠（食品级）

产品名称	进口聚丙烯酸钠（食品级）
公司名称	上海北杜林贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	规格型号:S、G 生产厂家/产地:日本 CAS:固体请询问
公司地址	中国 上海市 上海市闵行区华林路12号
联系电话	86 21 54860130 13918416658

## 产品详情

规格型号	S、G	生产厂家/产地	日本
CAS	固体请询问	类别	单质

聚丙烯酸钠(sodium polyacrylate) 化学特性：外观：s形白色粉末、g型颗粒

黏度：（0.2%水溶液,30℃）s型670-760c.p.s g型540-760c.p.s 分子量约：s型6-7.5百万 g型4-5百万 ph:

9.0-10.0(0.1%水溶液，25℃) 质量指标：（日本食品添加剂标准）项目 指标 外观：白色粉末/颗粒 游离碱合格 硫酸盐(以so4<sup>2-</sup>计),% 0.5 干燥失重,% 10 灼烧残渣,% 76 重金属(以pb计),% 0.002 砷(as2o3计),% 0.0002 残余单体,% 1 低聚合物,% 5 生产厂家：日本触媒株式会社 安全

性：本品已通过美国fda、日本厚生省、中国卫生部的食品添加剂安全检验 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、京脂、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、烘焙食品、等面粉制品中。用量约0.05%。 b.冷饮行业 c.肉制品行业 d.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：0.08—0.1% 包装规格:15公斤/纸袋 问询处