聚丙烯酸钠厂家嘉兴绮夫贸易有限公司增稠剂食品

产品名称	聚丙烯酸钠厂家嘉兴绮夫贸易有限公司增稠剂食品
公司名称	嘉兴绮夫贸易有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	绮夫:嘉兴绮夫贸易有限公司 食品级:食品增稠剂粘稠剂胶凝剂 浙江省:浙江省嘉兴市
公司地址	浙江省嘉兴市秀洲区油车港镇马厍村28组634号
联系电话	18367375983

产品详情

嘉兴绮夫贸易有限公司成立于浙江省美丽的嘉兴，开展国内外贸易，中外合资、合作生产，转口贸易等方式的经营业务。

主要经营：增稠剂，甜味剂，抗氧化剂，酸度调节剂，增味剂，香精香料，酶制剂，漂白剂，抗结剂，品质改良剂，增筋剂，凝固剂，营养增补剂，营养强化剂

目前公司贸易规模日益扩大，客户遍及各地，以良好的信誉得到了客户的信赖我们热忱的希望：你我携手，共创美好未来！

聚丙烯酸钠（英文：Sodium polyacrylate 或 acrylic sodium salt polymer），

简称ASAP，又称super-slurper，是一种分子式为[-CH2-CH(COONa)-]反复的聚合物，

经常用在消费者产品之中。丙烯酸聚合物通常都带有阴性电荷

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结力。

（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。

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。

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）。水产加工石回收废水中蛋白质；及净化废水其用途非常广泛。利用其增黏及增稠性，本品的水溶液大量用作水基胶黏剂，乳液、塑料、橡胶的增黏剂、增稠剂。在织物整理上用作植绒、防水处理、印染、地毡单面上浆及无纺布的黏结剂、增黏剂。在化妆品及医药上用作黏结剂、增稠剂。利用其凝聚性，可用作锅炉内水处理和其他水处理的阻垢剂，能抑制碳酸钙、硫酸钙等水垢生成。还用作糖液、饮料及自来水水源的澄清促进剂；电解制碱工业食盐水精制用沉淀促进剂；食品工业废水蛋白质回收剂等。利用其分散性，可用作抄纸剂、颜料分散剂、农药分散剂等。利用其粘接性，可用作造纸黏合剂、铸造用胶溶剂、荧光灯及水银灯的荧光成膜剂。用作食品添加剂时，作为电解质与蛋白质相互作用，可改变蛋白质结构，增强食品的黏弹性，提高面粉中的蛋白质黏结力；用于面包、蛋糕、罐头、冰淇淋、酱制品、果汁等，还具有增稠、分散、稳定、保水、保鲜等功效。利用其高吸水性，还可用作高吸水性树脂的原料及用作土壤改良剂等