

# 聚丙烯酸钠生产厂家 食品级聚丙烯酸钠厂家

产品名称	聚丙烯酸钠生产厂家 食品级聚丙烯酸钠厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	20.00/公斤
规格参数	品牌:聚丙烯酸钠厂家 型号:食品级聚丙烯酸钠 产地:河北聚丙烯酸钠
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

聚丙烯酸钠生产厂家，食品级聚丙烯酸钠厂家，聚丙烯酸钠价格 河北聚丙烯酸钠生产商

聚丙烯酸钠简介：

聚丙烯酸钠，英文名Sodium Polpacrylate，缩写PAAS或简称PAA-Na，结构式为 $[-CH_2-CH(COONa)]_n-$ 。是种水溶性高分子化合物。

二、性状白色粉末。无臭无味。吸湿性强。不溶于乙醇、丙酮等有机溶剂。久存粘度变化小，不易腐败。

三、用途

食品级聚丙烯酸钠的用途：

1、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接力。
- (2) 使淀粉粒子相互结合，分散渗透到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) 形成稳固的面团胶体，抑制可溶性淀粉渗出。
- (5) 保水性强，使水分均匀保持于面团中，抑制干燥。
- (6) 提高面团的延展性。
- (7) 使原料中的油脂成分稳固地分散到面团中。

2、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。

3、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，增稠剂及稳固剂。
- (4) 果汁、酒类等，分散剂。
- (5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳固性。
- (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）。

七、改善品质的各类凉皮、米皮等

在传统凉皮加工过程中适量添加，可有效增加凉皮的筋度和韧性，改善凉皮的口感，使凉皮入口爽滑、筋道、有咬劲、不黏口，提高产品的附加值，增加客户的经济效益。

将本品加入40℃的热水中溶解15-30分钟后，再将该溶液搅拌均匀加入小麦面粉中即可。

添加量：

0.1-0.3（即每100斤基础粉中加入0.1-0.3斤，客户也可根据需求确定较好添加量）

对于食品理化性质的改善（1）增强原料面粉中的蛋白质粘着力（2）淀粉粒子相互结合，使其粒子分散渗透到蛋白质的网络结构（3）面团形成细密，光滑的质地（4）因为形成稳固胶质，所以抑制渗出水溶性淀粉（5）因为水合性很强，所以面团中水分均匀保持，抑制干燥（6）提高面团的延展性（7）使原料中的油脂成分稳定的分散到面团中

八、应用范围：

（1）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着力，抑制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，抑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，使原料中的油脂万分稳固地分散到面团中，降低吸油率，节约用油，用量约0.05%-0.12%（2）冷饮行业 作为复配乳化稳固剂配料组份，可代替部分瓜乐豆胶、CMC、黄原胶、明胶等，起到增强效果、降低成本的作用。（3）肉制品行业 肉丸子，使产品更加筋道，提高蛋白质纤维的粘弹性和伸长度。增加肉感，降低成本。（4）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、番茄少司、果冻、布丁、冰淇淋、调味酱及酱油的增稠和稳固；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。

九、使用方法：

溶解方法：搅拌下的温水（用软水）缓慢均匀地加入聚丙烯酸钠粉末，保温搅拌到溶解成均匀溶液，溶液浓度一般为0.1-0.2%，溶解时间约1小时。若在方便面生产中，溶好的溶液应避免同盐水接触，溶液和盐水应分别加入面粉中。

