

聚丙烯酸钠价格 聚丙烯酸钠生产厂家

产品名称	聚丙烯酸钠价格 聚丙烯酸钠生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:聚丙烯酸钠生产厂家 型号:食品级/工业级聚丙烯酸钠 产地:河北聚丙烯酸钠厂家
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

聚丙烯酸钠简介：

聚丙烯酸钠用于食品制造业

面类：改善生面、干面、油炸面的口感，使其更加劲道。降低方便面等油炸食品加工中的吸油率，节约用油。

面粉类制品（面包、蛋糕、饺子皮、汤圆等）：加强原料面粉中蛋白质的黏着性，使生面团的延展性好，提高保湿性，减少冻裂，改善口感。

粉丝、粉条、粉皮类：作以红薯、玉米、燕麦、马铃薯等为原料的粉丝、粉条、粉皮时，可提高产品的筋度，增耐煮性。肉丸、鱼丸、

火腿肠：在制作鱼肉方便制品时，适量添加，可使产品风味佳，口感更筋道。鱼肉糜状制品、罐头食品：肉制品、水产品糜状制品中可作表面胶冻剂，强化组织，保持新鲜口感味，增强口感。

人造肉：用于制作人造肉，可提高蛋白质纤维的黏弹性和伸长度。

冷冻行业：作为复配乳化剂和稳定剂的配料组分，可部分代替瓜尔豆胶、CMC等，起到增强效果，降低成本的作用。

调味酱、果酱、奶油：在调味酱、番茄酱、果酱、奶油中作为增稠剂及稳定剂，可改善味感及口感，增加其粘度并长时间保持其形态。“冰衣”保鲜：聚丙烯酸钠溶液有优良的附着力，能封锁金属离子，在冷冻前处理可形成隔绝空气的“冰衣”，大大延长鱼、虾、肉等冷冻食品的保鲜期，保鲜效果显著。

