

# 辛烯基琥珀酸淀粉钠价格 辛烯基琥珀酸淀粉钠生产厂家

产品名称	辛烯基琥珀酸淀粉钠价格 辛烯基琥珀酸淀粉钠生产厂家
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:生产厂家 型号:食品级 产地:河北
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

辛烯基琥珀酸淀粉钠简介：

辛烯基琥珀酸淀粉钠具有稳定性能的乳胶体。辛烯基具有疏水亲油性，用作乳浊液稳定剂，可代替阿拉伯胶。具有稳定性能的乳胶体。辛烯基具有疏水亲油性，用作乳浊液稳定剂，可代替阿拉伯胶。辛烯基琥珀酸铝淀粉:是一类淀粉糖酯类的产品。在水包油型的乳浊液产品中有着特殊的乳化稳定作用，是其他产品所无法取代的，是一类新型的食品乳化剂和增稠剂，属安全，功能性的产品。已批准的这类产品可用于食品。

品名：辛烯基琥珀酸淀粉钠

英文名称：Octyl starch sodium alkenyl succinic acid

性质：辛烯基琥珀酸淀粉钠为白色或淡黄色。

- 1、纯胶为白色粉末，无毒无臭无异味。纯胶可在冷水中溶解，在热水中可加快溶解，呈现透明液体。在酸、碱性的溶液中都有好的稳定性。根据用户不同的需求可生产不同粘度的品种。
- 2、纯胶由于有较大的分子量，在油水界面处可形成一层强度很大的薄膜，可以稳定水包油型的乳浊液。它与乳化剂的区别在于不仅有很好的乳化性，还有良好的稳定性和增稠性，在水包油型的乳液中有着特殊的作用，可用于不同要求粘度的各种乳浊液。
- 3、纯胶有优良的自由流动的疏水性，能防止

淀粉颗粒的附聚，在水的乳液中能均匀分散，稳定规定的淀粉含量和所需的粘度的乳化液，并且有良好的流动性。 4、纯胶和别的表面活性剂有很好的协同增效作用，没有配伍禁忌。 5、纯胶能够降低表面张力和降低界面张力；具有很好的乳化稳定作用；用于维生素中具有很好的包埋作用；可与淀粉形成稳定的体系，防止淀粉的老化和硬结；可使乳液润滑并有光泽；具有润湿、分散、渗透、悬浮、增溶的作用。

使用方法：1、乳化香精和饮料乳剂：1.0-13，起乳化、稳定、增稠作用。2、微胶囊制品：2.0-10.0，起包胶、乳化、稳定、增稠作用。3、色拉调味油：0.5-5.0，起乳化、稳定、增稠、强化作用。4、饮料制品：0.003-0.05，起增稠、稳定作用，增加口感。5、焙烤食品：0.05-0.5起乳化、保湿、保鲜作用，增加食品疏松度。6、咖啡伴侣：1.5-2.0，起乳化、稳定作用。7、粉末油脂、植脂末：1.5-5.0，起乳化、稳定、包胶作用。8、酸乳、色拉酱、甜品制品的配料：0.5-5.0起乳化稳定、增稠、强化作用。9、糖果：0.5-3.0起乳化、稳定、增稠、强化作用。10、化妆品：1.0-5.0，起乳化、稳定、增稠作用。11、面粉改良剂：1.5-5.0增加面筋增强面制品韧性。12、其它制品：1.0-5.0。起乳化、稳定、增稠作用。13、在复配的乳化稳定剂中：5.0-20，起乳化、稳定、增稠的协同增效强化作用。14、纯胶在肉类制品中使用，可增强肉浆的弹性，粘性和持水性。

用途：广泛用于各类食品中。如：乳化香精、微胶囊粉末制品、软饮料、酸乳和乳酪、罐头食品、色拉调料、糖果、药品、面粉改良剂等方面。

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。

2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。3、烟草制品：可代替甘油作烟丝的加香、防冻保湿剂。4、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。5、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。

用量

按正常生产需要适量使用