

磷酸酯淀粉生产厂家 磷酸酯淀粉作用、用途、用量

产品名称	磷酸酯淀粉生产厂家 磷酸酯淀粉作用、用途、用量
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:磷酸酯淀粉生产厂家 型号:食品级/工业级磷酸酯淀粉 产地:河北磷酸酯淀粉厂家
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

磷酸酯淀粉简介：

羟丙基二淀粉磷酸酯（Hydroxypropyl distarch phosphate），商品名称为羟丙基磷酸双淀粉，白色粉末，无臭，无味，易溶于水。

羟丙基二淀粉磷酸酯可作为增稠剂。

中文名：羟丙基二淀粉磷酸酯

外文名：Hydroxypropyl distarch phosphate

中文商品名称：羟丙基磷酸双淀粉

详情：理化性质：白色粉末，无臭，无味，易溶于水，不溶于有机溶剂。在醚化的基础上，适当地交联所得到的HPDSP，其膨润力、透明度仍显着高于原淀粉。糊液对温度、酸度和剪切力的稳定性高。

来源与制法：淀粉与三偏磷酸钠或磷酰氯（0.1）与环氧丙烷（10）伴同酯化而成。

2、可安全用于食品（FDA，§ 172.892,1994）。

质量要求：质量标准（FAO/WHO，1990；CXAS，1991）

羟丙基含量/ 7.0

氯丙醇/ (mg/kg) 1

土豆或小麦类淀粉/ 0.14

其他类淀粉/5 0.04

二氧化硫

谷物类/ (mg/kg) 50

其他类/ (mg/kg) 10

砷 (以As计) (mg/kg) 3

重金属 (以Pb计) (mg/kg) 40

铅/ (mg/kg) 2

我国食品添加剂使用标准 (GB27602011) 表A.2 (可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单) 第50项为羟丙基二淀粉磷酸酯, 功能为增稠剂。未限定高用量, 可按需添加。

FAO/WHO规定: 可单独使用或与其他增稠剂合用。用于蛋黄酱, 5 g/kg; 罐装胡萝卜 (产品含有奶油或其他油脂)、发酵后经加热处理的调味酸奶及其制品, 10 g/kg; 冷饮制品, 30 g/kg; 罐装沙丁鱼和沙丁鱼类产品, 20 g/kg; 罐装鲑鱼和竹荚鱼, 60 g/kg (仅用于填料) ; 速冻鱼条和鱼块 (仅指用面包粉和面包拖料包裹) , 以GMP为限。