

食品级聚丙烯酸钠的用途

产品名称	食品级聚丙烯酸钠的用途
公司名称	河南德惠源生物技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	荥阳市豫龙镇关帝庙车站南中小企业创业园（注册地址）
联系电话	13253570338

产品详情

聚丙烯酸钠是中华人民共和国卫生部批准使用(见卫生部2010年第12号公告)的食品添加剂，可作为增筋剂、稳定剂及保鲜剂、安全用于各类食品中。我公司成功生产的聚丙烯酸钠因其采用绝热聚合前水解工艺的新型引发技术，质量高，用量少，本产品上市以来得到了广大用户的一致好评!

【性状】：

白色粉末，吸湿性极强，具有亲水基因和疏水基因的高分子化合物，缓慢溶于水形成及黏稠的透明液体，其粘度约为CMC,海藻酸钠的15- 20倍。加热处理，中性盐类，有机酸对其粘性影响很小，碱性时则增大，不溶于乙溶丙酮等有机溶剂，加热至300%不分解，久存粘度变化极小，不易腐败因系电解质易受酸及金属离子的影响，粘度极低遇一阶以上金属离子(如铝、铁、钙、镁)形成不溶性盐，引起分子交联而凝胶化分淀，如PH4.0以下时可能会产生沉淀。

【使用方法】：

- 1、可预先与盐碱等混溶于水，提高溶解速度。
- 2、可缓慢加入旋转的水体中溶解20分钟。

【储存】于阴凉干燥处。

【执行标准】：GB29948- 2013

【保质期】：12个月

【用途】：

{面制品中}

- 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，分散渗透至蛋白质的网状结构中，改变其结构，增强食品的粘弹性。
- 3、形成质地致密的面团，表面光滑而具有光泽。
- 4、形成稳定的面团液体，防止可溶性淀粉渗出。

- 5、保水性强，使水分均匀保持与面团中，防止干燥。
- 6、提高面团的延展性。
- 7、使用原料中的油脂成分稳定的分散至面团中。
- 8、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。

{粉空粉条类}可提高筋力，增强耐煮性。

{其他食品中}

- 1、在肉制品(如火腿肠、人造肉丸)中，可提高蛋白质纤维的粘弹性和伸长度，增强口感。
- 2、在冰淇淋、饮料制品中作力稳定剂、分散剂、塑形剂可代替瓜尔胶、CMC等，并降低成本。
- 3、在水音糜状制品中可作表面胶冻剂，强化组织，增强新鲜口感。
- 4、在调味茜、番茄酱、果酱、如油中增稠剂、稳定性好，可增强粘稠度并保持良好形态。
- 5、在化妆品和医药制造业中有利于增稠、发泡、稳定、乳化、分散、粘合成膜和保水。
- 6、在牙膏制造业中能起到较明显的粘合，复兴功能功能，具有保湿、固香、耐洗及耐高温等功效。
- 7、在味精厂可作为絮凝剂来处理味精浓废水，提取回收蛋白质，提取效率高，并能保证蛋白质中酶的活性。
- 8、在制糖业和水处理中可使糖汁及水溶液中悬浮的杂质离子加速沉降，絮凝，使溶液澄清。
- 9、可作石油开采助剂，土壤改良剂，污水处理剂等。