

稳定剂检测、成分分析

产品名称	稳定剂检测、成分分析
公司名称	深圳讯科标准技术服务有限公司
价格	100.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区航城街道九围社区洲石路723号强荣东工业区E2栋二楼
联系电话	0755-23312011 18002557723

产品详情

稳定剂在工业加工，食品加工中经常用到，对于产品的性能稳定及保质时间延长都发挥着重要作用，今天我们就稳定剂检测的相关知识，如稳定剂检测种类、化学稳定剂检测、食品稳定剂检测、稳定剂检测标准等方面。

一：稳定剂检测概述

拜恩检测中心提供稳定剂成分检测、稳定剂含量检测、稳定剂含量测定、稳定剂相关性能检测等。稳定剂是指能增加溶液、胶体、固体、混合物的稳定性能化学物都叫稳定剂。它可以减慢反应，保持化学平衡，降低表面张力，防止光、热分解或氧化分解等作用。广义的化学稳定剂来源非常广泛，主要根据配方设计者的设计目的，可以灵活的使用任何化学物以达到产品品质稳定的目的。狭义地讲，主要是指保持高聚物塑料、橡胶、合成纤维等稳定，防止其分解、老化的试剂。

二：常见稳定剂检测产品

催化助剂、塑料用试剂、橡胶用化学品、抽提助剂、高分子材料助剂、表面活性剂、机械、冶金用助剂、石油化学品、白炭黑、电子工业用助剂、生物化工试剂、选矿药剂、脱模剂、印染化学品、水处理药剂、皮革添加剂、农药用化学试剂、钻井化学品、选矿药剂、纸张化学品、其他精细化学品：植物生长调节剂、除草剂、植绒胶、制绒液等以及微谱分析。同时我们单一成分也可以做（如矿石中含有多少铁、铜等）。

三：化学稳定剂检测分析

化学稳定剂来源非常广泛，防止光、它可以减慢反应，降低表面张力，热分解或氧化分解等作用。保持化学平衡，防止其分解、老化的试剂。化学稳定剂检测分析可以灵活的使用任何化学物以达到产品品质稳定的目的。主要根据配方设计者的设计目的，防止PVC热分解的热稳定机理是通过如下几方面来实现的。主要是指保持高聚物塑料、就会发生轻微的热分解反应，橡胶、合成纤维等

食品稳定剂是同时具有亲水基团和亲油基团的物质，稳定作用的原理就是作为一个媒介同时抓住水溶性和油溶性的物质。食品稳定剂主要包括胶质、糊精、糖酯等糖类衍生物。食品稳定剂大部分是天然产物，由于多是糖类衍生物，故其对身体不会有损害，但国家标准规定，食品稳定剂作为一种添加剂，最大剂量不得超过0.3%。常用于饮料中的稳定剂检测种类有海藻酸钠、阿拉伯胶、聚丙烯酸钠、果胶、瓜尔豆胶、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素等。食品稳定剂检测种类主要应用于各种饮料、乳制品、冰淇淋、速冻食品等其他各个食品当中。

五：稳定剂相关检测标准

HG/T4434-2012涤纶低弹丝油剂

FZ/T20012-1995纺纱油剂可洗涤性试验方法

HG/T4437-2012纺织染整助剂氟系防水防油剂

GB/T6371-2008表面活性剂纺织助剂洗涤力的测定

HG/T4261-2011纺织染整助剂涤用匀染剂高温分散性的测定

HG/T4262-2011纺织染整助剂涤用匀染剂缓染性能的测定

HG/T4263-2011纺织染整助剂涤用匀染剂移染性能的测定

HG/T4436-2012纺织染整助剂涤用匀染剂染色消色性的测定

GB/T20708-2006纺织助剂产品中部分有害物质的限量及测定

GB/T9291-2008表面活性剂高温条件下分散染料染聚酯织物时匀染剂的抑染作用测试法

GB/T9292-2012表面活性剂高温条件下分散染料染聚酯织物用匀染剂的移染性测试法