

本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[53124-00-8](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](#)

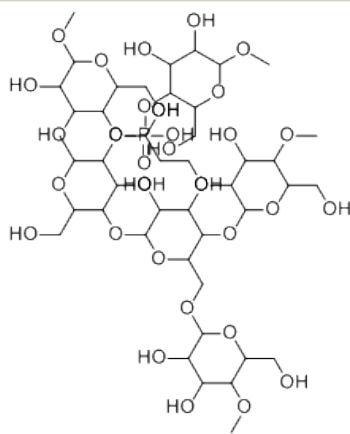
CAS Number:53124-00-8 基本信息

中文名: 2-羟丙基淀粉磷酸氢酯

英文名: Starch, hydrogen phosphate, 2- hydroxypropyl ether

别名: starch, hydrogen phosphate, 2-hydroxypropyl ether

分子结构:



CAS登录号: 53124-00-8

物理化学性质

性质描述:

羟丙基二淀粉 [磷酸酯](#) (53124-00-8) 的相关性质如下:

- 1、白色细微粉末, 无味无臭。
- 2、易溶于[水](#), 不溶于有机溶剂。
- 3、透明度和膨润力都比淀粉高, 耐[酸](#)和耐热稳定性好。ADI不需特殊规定 (FAO/WHO, 1994)。

CAS#53124-00-8化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新, 请登录爱化学 [CAS No. 53124-00-8](#) 查看若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:

羟丙基二淀粉 [磷酸酯](#) (53124-00-8) 的用途:

本品主要用作增稠剂, 可代替部分琼胶生产果冻, 或代替果胶生产。我国规定可用于果冻, 最大使用量为 2.5g/kg; 在冰淇淋中最大使用量0.3g/kg。

生产方法及其他:

羟丙基二淀粉 [磷酸酯](#) (53124-00-8) 的制备方法:

本品是由三偏磷酸钠或磷酸[氢](#)($\leq 0.1\%$) 和环氧乙烷($\leq 10\%$) 与淀粉酯化而得。

质量指标:

(FAO/WHO 1990): 砷 $\leq 0.0003\%$; [铅](#) $\leq 0.0002\%$; 重[金属](#) $\leq 0.004\%$; 羟丙基 $\leq 7.0\%$; 氯丙[醇](#) $\leq 0.0001\%$; 残留磷酸盐(以磷计), 土豆或小麦淀粉 $\leq 0.14\%$, 其他淀粉 $\leq 0.04\%$ 。

限量:

1. 果酱。FAO/WHO(1984, g/kg): 沙丁鱼类罐头制品20; 鲑鱼狗鲛鱼类罐头60; 含有奶油或其他油脂的胡萝卜罐头、发酵后经热处理的增香酸乳10, 冷饮30(最终产品)。

2. GB 2760—2001(g/kg): 冰淇淋0.3; 果冻2.5; 鱼糜制品、肉糜制品、奶酪、果酱、沙拉、蛋糕预拌粉、酸

奶、酱类、饼干、鱼罐头、冷冻米面制品，均以GMP为限(可同时经过酸化处理、漂白处理或酶处理)。

相关化学品信息

[N-苄基哌嗪二盐酸盐](#) [53398-55-3](#) [53242-70-9](#) [53511-46-9](#) [组莫康定A0](#) [53109-32-3](#) [53034-85-8](#) [D-脯氨酸苄酯盐酸盐](#) [5357-11-9](#) [二](#)
[碘-4-硝基苯胺](#) [5387-45-1](#) [53161-46-9](#) [泽兰素](#) [5336-48-1](#) [53245-06-0](#) [乙酸钡](#) [乙二醇丁醚](#) [氯化镉](#) 480