



本PDF文件由 爱化学 ichemistry.cn 免费提供，全部信息请点击[53241-15-9](#)，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](#)

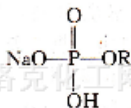
CAS Number:53241-15-9 基本信息

中文名: 淀粉磷酸酯钠;
磷酸淀粉钠

英文名: sodium phosphate starch

别名: sodium starch phosphate

分子结构:



CAS登录号: 53241-15-9

物理化学性质

淀粉**磷酸酯钠**（53241-15-9）的相关性质如下：

性质描述: 1、本品为单酯和双酯的混合物，白色粉末，无臭。
2、不溶于**乙醇**，分散于**水**中成为不透明的糊状体。
3、温度升高以及pH值9以上或2以下时，黏度下降。
4、大白鼠经口LD₅₀>12.377g/kg，ADI无限限制性规定（FAO/WHO，1994）。

CAS#53241-15-9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. 53241-15-9 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: 淀粉**磷酸酯钠**（53241-15-9）用作增稠剂；稳定剂，是食品中主要使用含II型多的制品。因含有**磷酸酯**，与**金属**有螯合作用，可防止食品褐变。具有改善粘度稳定性及分散性，防止老化等特点。

淀粉磷酸酯钠（53241-15-9）可用于饮料、冰淇淋、汤料、调味料、果酱、奶油和以粮食为主要原料制成的食品，按生产需要适量使用。面制品、焙烤预制粉1%~2%；馅0.3%~0.5%；浇料0.5%~2.0%；果酱0.02%~0.2%，橘皮果冻0.1%~0.5%；布丁1%~2%；冰淇淋0.1%~0.5%；速溶可可1%~2%；以及蛋黄酱、调味酱、沙司、其他果冻类制品等。

生产方法及其他: 淀粉磷酸酯钠（53241-15-9）的制备：常用土豆及薯类淀粉为原料。在磷酸二氢钠溶液中加入甘薯淀粉，并加入15%的**氢氧化钠**溶液调节pH值至6~8.5，反应完全后经过滤、干燥即得产品。具体如下：

淀粉于水或含水**乙醇**中成20%~30%悬浮液，添加1%~10%磷酸盐（偏磷酸盐、聚磷酸盐等），pH调节至7左右，除去水分至20%以下，加热至100~200℃酯化而得粗品，再用含水**乙醇**配成悬浮液，以除去未反应物，经过滤、干燥、粉碎而得。

淀粉磷酸酯钠（53241-15-9）的质量标准（日本标准—1992）：结合磷（以P计）0.2%~3%；砷（以As计）≤0.0004%；1%的水溶液pH值6.5~7.5；干燥失重≤15%；无机磷（总磷的）≤20%；重金属（以Pb计）≤0.003%。

相关化学品信息

[甘油三月桂酸酯](#) [5398-76-5](#) [5362-56-1](#) [53484-16-5](#) [二\[\(1,1,二甲基-2-丙炔基\)氧基\]二甲基硅烷](#) [5342-78-9](#) [盐酸丁丙诺非](#) [53697-27-1](#) [\(4S,5S\)-\(?\)-2-甲基-5-苯基-噁唑啉-4-甲醇](#) [3-氯-4-甲氧基苯胺](#) [5300-69-6](#) [5385-37-5](#) [5332-60-5](#) [二盐酸肼](#) [53060-57-4](#) 442

生成时间2021/8/28 22:45:46