

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.chemistry.cn](#)

## CAS Number:65996-62-5 基本信息

中文名:	氧化淀粉; 氧化淀粉; 氯化淀粉
英文名:	oxidizedstarch
别名:	oxidizedstarch; oxy-starch; chlorinatedstarch
CAS登录号:	65996-62-5

## 物理化学性质

性质描述:	<p>氧化淀粉(65996-62-5)的性状:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本品为白色粉末。</li> <li>2. 糊液呈微黄色, 无腐蚀性。</li> <li>3. 氧化淀粉使淀粉糊化温度降低, 热糊粘度变小而热稳定性增加, 产品颜色洁白。</li> <li>4. 糊透明, 成膜性好, 抗冻融性好, 是低粘度高浓度的增稠剂。</li> </ol> <p>毒性:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ADI不作特殊规定(FAO/WHO, 2001)。</li> <li>2. 可安全用于食品(FDA § 172.892, 2000)。</li> <li>3. 注: 余见“10117, 变性淀粉”。</li> </ol>
-------	--

## CAS#65996-62-5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. 65996-62-5](#) 查看若您是此化学品供应商, 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:	<p>氧化淀粉(65996-62-5)的用途:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 在食品行业中的应用: 氧化淀粉在食品中广泛应用于蛋黄酱、冰激凌、牛皮糖、色拉调酱、<a href="#">柠檬酸</a>酪、软糕点及调味料、淀粉果冻、番茄酱、草莓酱、辣椒酱及面包等食品中, 代替阿拉伯胶生产胶母糖、糖果、软糖、蜜饯, 用作炸鱼类食品的敷料和拌粉。</li> <li>2. 在纺织行业中的应用: 作为经纱上浆剂。</li> <li>3. 在造纸工业中的应用: 在造纸工业中, 用作表面施胶剂、涂布胶粘剂、湿部添加剂、瓦楞纸板粘合剂。</li> <li>4. 在精细化工的应用: 在精细化工中氧化淀粉广泛应用于皮肤清洗剂、抑汗剂、滚珠型止汗剂、唇膏、胭脂、脱毛剂、婴儿爽身粉、皮肤除臭剂(足部使用)、地毯清洁剂、防粘结地毯清洗剂、液体手套、皮肤防护油膏、发光涂料(蓝色荧光涂料、黄色荧光涂料、绿色荧光涂料)、粘合剂等产品。</li> <li>5. 在医学的应用: 主要成分: 氧化淀粉。</li> <li>6. 用作施胶剂, 具有凝沉性弱, 吸<a href="#">水</a>性, 成模性好, 黏合力强, 黏度低。</li> <li>7. 多用作表面施胶和涂布黏胶剂。</li> <li>8. 广泛应用于纺织、造纸、食品及精细化工行业。</li> </ol>
生产方法及其他:	<p>氧化淀粉(65996-62-5)的制法:</p> <p>将淀粉配成33%~44%的淀粉浆后加入反应器中。在搅拌下滴加NaOH溶液进行氧化。在35~40℃下搅拌30min。反应完毕后用稀<a href="#">盐酸</a>中和至pH值为6.0~6.5。加入Na<sub>2</sub>SO<sub>3</sub>除去游离氯。经洗涤, 过滤, 干燥包装得成品。</p>

限量:

GB 2760—2001: 各类食品, 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

[异丙基三\(二辛基磷酸酰氧基\)钛酸酯](#) 65700-38-1 [N-叔丁氧羰基-3-\[\(苯氧羰基\)氨基\]-L-丙氨酸](#) 65535-53-7 65293-32-5 65994-07-2 65174-63-2 [L-酒石酸烟碱盐](#) 651-48-9 [甘氨酰-L-酪氨酸](#) 2-氯吡啶-4-甲酰氯 (+/-)-3,3,7-三甲基-2,9-二氧杂三环[3.3.1.04,7]壬烷 [噻康唑](#) 65687-00-5 [甲基硫代氨基甲酸2-丁基酯](#) 硝酸铵 scopolamine 二甲醚 541