



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[9049-76-7](#), 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:9049-76-7 基本信息

中文名:	羟丙基淀粉; 变性淀粉
英文名:	Hydroxypropyl starch
别名:	Starch 2-hydroxypropyl ether
分子结构:	
分子式:	$(C_6H_{10}O_5)_n$
CAS登录号:	9049-76-7

CAS#9049-76-7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. 9049-76-7](#) 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:	羟丙基淀粉醚(9049-76-7)的用途: 可用作稳定剂;增稠剂;充填剂;粘结剂等。在纺织浆纱、造纸内表施胶、涂布、食品添加剂、医药制片或冲剂、饲料粘合等中都有应用。我国规定可用于果冻、午餐肉、果酱和汤料, 最大使用量为30g/kg; 在冰淇淋中最大使用量12g/kg。
生产方法及其他:	羟丙基淀粉醚(9049-76-7)的制备方法: 在淀粉溶液中加入淀粉量4%~7%的25%的氢氧化钠溶液作为催化剂, 然后引入N_2, 再加入环氧乙烷($\leq 25\%$)反应完全后经冷却、浓缩、干燥得产品。具体操作过程如下: 将淀粉置于高压反应釜内, 按比例加入溶剂(水)调浓度15%, 边搅拌边加入淀粉量4%~7%的25%的氢氧化钠溶液作为催化剂, 然后从反应釜底部引入N_2约10min, 以排除反应釜内的空气。最后加入环氧乙烷($\leq 25\%$), 在110℃下反应90~120min。反应结束后冷却至室温, 除去溶剂, 再真空浓缩、干燥得产品。 质量指标: (QB 1229-91): 黏度$\leq 30\text{mPa} \cdot \text{s}$; 水分$\leq 15\%$; pH值5-8; 蛋白质$\leq 0.5\%$; 脂肪$\leq 0.5\%$; 灰分$\leq 0.5\%$; 氯丙醇$\leq 0.0005\%$; 二氧化硫$\leq 0.003\%$; 砷$\leq 0.0002\%$; 重金属(以Pb计)$\leq 0.003\%$。 限量: 1. GB 2760-89(g/kg): 冰淇淋8~12; 果酱、果冻、午餐肉30; 汤料20~30。 2. FAO/WHO(1984, g/kg): 含有奶油或其他油脂的刀豆、白刀豆、甜玉米、蘑菇、芦笋、青豆、胡萝卜等罐头10; 婴儿配方食品5(以水解蛋白氨基酸为基料者), 25(以大豆为基料者); 沙丁鱼类罐头20; 肉羹、汤, GMP; 发酵后经热处理的增香酸乳10; 冰品30(最终制品)。

相关化学品信息

[903327-68-4](#) [90581-90-1](#) [90330-07-7](#) [90521-82-7](#) [90203-77-3](#) [906-83-2](#) [903800-25-9](#) [聚乙烯](#) [2-乙基己酸-异癸酸的铅络合物\(碱性\)](#) [90055-48-4](#) [聚乙醛](#) [甲基纤维素](#) [不溶性硫黄](#) [\(3S, 4S\)-1-苄基吡咯烷-3, 4-二醇](#) [海藻酸钠](#) [氟钨酸铵](#) [二氧化硫](#) [椰油醇](#)