

 Plury Química Ltda	Ficha Técnica de Produto
	Azodicarbonamida 100% Grau Alimentício

Funcionalidade

Agente maturador de farinha. Atua como agente oxidante no processo de oxidação do glúten presente na farinha, pois transforma as ligações SH-HS em pontes dissulfeto, por consequência aumenta a força e tenacidade da farinha.

Fórmula Molecular e Peso Molecular

$C_2H_4N_4O_2$, 116g/mol

Descrição do Produto

Pó de coloração de amarelo até laranja avermelhada. Praticamente insolúvel em água e na maioria dos solventes orgânicos. Pouco solúvel em dimetilsulfóxido. Numa temperatura de aproximadamente 180°C, ela funde-se com decomposição.

Especificações

Pureza	98,6 – 100,5%
Teor de Nitrogênio	47,2 – 48,7 g/100g
Perda por Secagem à 50°C	0,5% máx.
Chumbo (Pb)	0,5mg/L máx.
Resíduo de Ignição	<0,15%
pH (Solução Aquosa a 2%)	>5,0

Validade

365 dias, a partir da data de fabricação em embalagem fechada e conservada em local seco e fresco.

Armazenagem e Embalagem

Estocado em local claro e bem fechado.

Aplicações

Utilizado como melhorador de farinha de trigo, destinada para massas e panificação, assim como para preparo de pré-misturas nos moinhos. Tem como objetivo acelerar o processo de maturação que naturalmente ocorre na farinha, desta forma melhorando suas propriedades viscoelásticas, resultando em melhores características finais para pães e massas.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

Plury Química Ltda

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fonefax: (011) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br – e-mail: pluryquimica@pluryquimica.com.br