

# 添安复合磷酸盐生产厂家

产品名称	添安复合磷酸盐生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	16.00/公斤
规格参数	品牌:添安 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

复合磷酸盐厂家 复合磷酸盐生产厂家 复合磷酸盐价格

【复合磷酸盐简介】别名：复合磷酸盐

英文名称：Compoundphosphate

【复合磷酸盐性状】复合磷酸盐为白色粉末状。

【复合磷酸盐用途】

磷酸盐是食品添加剂，对食品品质的改良起着重要的作用，如对肉制品的保水性、凝胶强度、成品率的作用。在粮油制品中对面条的改良作用，可以制作新型膨松剂，对速冻水饺的影响海产品加工中的应用等。

复合磷酸盐是一种常见的分散剂，工业上用于水处理、陶瓷、印染、造纸等国民经济各领域；食品级的六偏磷酸钠用作食品添加剂，利用其分散作用。

磷酸盐在肉制品中的应用

在肉制品加工过程中，添加磷酸盐可以提高肉的pH值；螯合肉中的金属离子；增加肉的离子强度；解离肌动球蛋白。

磷酸盐在提高肌肉蛋白保水性及凝胶强度方面也有广泛的应用。磷酸盐对肉蛋白（从肉中提取的蛋白质）的保水性有影响。

磷酸盐在粮油制品中的应用

磷酸盐对面条的改良作用表现在：增加面筋筋力，减少淀粉溶出物；增强面条粘弹性；提高面条表面光洁度。

### 磷酸盐在速冻馒头生产中的应用

主要特点是改善馒头质地和口感；增加馒头的保水能力，减少馒头在成型、醒发和蒸制后冷却过程中的水分损失；增加馒头膨松度；减少馒头解冻后的开裂；使馒头的气囊更为均匀，质地细腻，味道好。

复合磷酸盐对速冻水饺也有一定的影响。

添加磷酸盐可抑制饺子解冻后饺子皮颜色加深。复合磷酸盐应用在海产品加工中，可以有效地解决海产品鲜味及营养成分流失的问题，防止和降低氧化作用；减少肉体变色、变味，使其肌肉组织有很好的保水力，呈味好，并在解冻时提高其持水性。