

# 焦磷酸二氢二钠厂家

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 焦磷酸二氢二钠厂家                         |
| 公司名称 | 江苏久佳生物科技有限公司                      |
| 价格   | 12.00/1kg                         |
| 规格参数 | 保质期:2年<br>产品规格:25kg/件<br>标准:国标或企标 |
| 公司地址 | 徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230  |
| 联系电话 | 17602566817                       |

## 产品详情

焦磷酸二氢二钠厂家,焦磷酸二氢二钠生产厂家,焦磷酸二氢二钠,食品级焦磷酸二氢二钠厂家

中文名称：焦磷酸二氢二钠

英文名称：Disodium dihydrogen pyrophosphate

别名：酸式焦磷酸钠

分子式：NaHPO

分子量：221.94

焦磷酸二氢二钠的理化性质是白色结晶性粉末，相对密度1.862，加热到220 以上分解成偏磷酸钠。易溶于水

用作发酵粉，用于烘烤食品，控制发酵速度，提高生产强度；用于方便面，缩小成品复水时间，不粘不烂。用于饼干糕点，缩短发酵时间，降低产品破损率，疏松空隙整齐，可延长贮存期。

用作快速发酵剂、水分保持剂、品质改良剂，用于面包、饼干等焙烤食品及肉类、水产品等

作品质改良剂，有提高食品的络合金属离子、pH值、增加离子强度等的作用，由此改善食品的结着力和持水性。我国规定可用于苏打饼干，大使用量3.0g/kg；在面包中大使用量为1.0~3.0g/kg。

