

焦磷酸二氢二钠生产厂家

产品名称	焦磷酸二氢二钠生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	11.00/公斤
规格参数	品牌:焦磷酸二氢二钠生产厂家 型号:食品级焦磷酸二氢二钠 产地:山东焦磷酸二氢二钠
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

焦磷酸二氢二钠厂家 焦磷酸二氢二钠生产厂家 焦磷酸二氢二钠价格

中文名：焦磷酸二氢二钠，别称 酸式焦磷酸钠

英文名：Disodium dihydrogen pyrophosphate

性状：白色粉末，无臭。

产品用途

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。

产品限量

GB 2760—96(g/kg)：面包、饼干3；肉制品1；果蔬脱皮GMP。

FAO/WHO(1984, g/kg)：加工干酪9(总磷酸盐量，以P计)；午餐肉、熟洋火腿、熟猪前腿肉3(以无水物计)；蟹肉罐头5(以无水物计)；冷冻法式炸土豆100mg/kg(以无水物计)。

日本(1998)：以Ca计1%(特殊营养食品除外)。用作面包、糕饼等合成膨松剂的酸性成分，二氧化碳的产

生时间较长，适用于水分含量较少的焙烤食品(煎饼)。与其他聚磷酸盐合用作螯合剂。对肉类的保水性很强，但由于是酸性，不能单用。