

# 焦磷酸钠 食品级 保水改良剂

产品名称	焦磷酸钠 食品级 保水改良剂
公司名称	广州广润化工科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市增城区新塘镇牛仔城二路7号506房
联系电话	18588626284

## 产品详情

中文名称：焦磷酸钠

又名：磷酸四钠;无水焦磷酸钠;十水焦磷酸钠

外观：白色粉状或结晶

CAS: 有

分子式：Na<sub>4</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub>

分子量：265.9

密度：2.53

熔点：880

性状：白色结晶粉末。

熔点：880

相对密度：2.534

质量指标：焦磷酸钠/%：99 水不溶物/%：0.20 PH值（1%水溶液）：9.9 - 10.7

白色粉状或结晶。相对密度2.534，熔点880，沸点938。无色透明结晶或白色结晶粉末。易溶于水，20℃时100g水中的溶解度为6.23，其水溶液呈碱性；不溶于醇。水溶液在70℃以下尚稳定，煮沸则水解成磷酸氢二钠。在干燥空气中风化，在100℃失去结晶水。在空气中易吸收水分而潮解。与碱土金属离子能生成络合物；与Ag<sup>+</sup>相遇时生成白色的焦磷酸银。

能与金属离子发生络合反应。其1%的水溶液的pH值为10.0-10.2。它具有普通聚合

### 【焦磷酸钠用途】

(1)鸭四宝、香菇鸭翅及香菇炖鸭等禽类罐头，在加热过程中易释放出硫化氢，硫化氢与罐内铁离子反应生成黑色的硫化铁，影响成品品质。添加复合磷酸盐具有很好的螯合金属离子的作用，可以改善成品品质。

(2)猪肉香肠罐头，在斩拌肉时添加复合磷酸盐(焦磷酸钠60%、三聚磷酸钠40%)。

(3)国外用于鱼肉糜制品，复合磷酸盐(焦磷酸钠60%、三聚磷酸钠40%)。

(4)可用作干酪的熔融剂、乳化剂，可使干酪中的酪蛋白酸钙释放出钙离子，使酪蛋白黏度增大，得到柔软的、富于伸展性的制品。一般是焦磷酸钠、正磷酸盐及偏磷酸盐等复合使用，用量不超过0.9%(以P计)。

(5)用于酱油、豆酱，使用量为0.005%~0.3%左右，可防止豆酱褐变，改善色泽。

### 【焦磷酸钠包装与贮存】

1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。

2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。