

# 焦磷酸钠厂家 焦磷酸钠用途用量

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 焦磷酸钠厂家 焦磷酸钠用途用量                      |
| 公司名称 | 山东爱采生物科技有限公司                         |
| 价格   | 12.00/公斤                             |
| 规格参数 | 品牌:焦磷酸钠厂家<br>型号:食品级焦磷酸钠<br>产地:山东焦磷酸钠 |
| 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

焦磷酸钠厂家 焦磷酸钠生产厂家 焦磷酸钠价格

焦磷酸钠(sodium pyrophosphate)，分子式 $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ ，相对分子质量446.07。又称二磷酸四钠，有无水物与十水物之分。十水物为无色或白色结晶或结晶性粉末，无水物为白色粉末

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

化学式： $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$

分子量：265.9

CAS No.: 7722-88-5

焦磷酸钠应用用途：

(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