

三聚磷酸钠厂家 三聚磷酸钠生产厂家

产品名称	三聚磷酸钠厂家 三聚磷酸钠生产厂家
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:三聚磷酸钠厂家 型号:食品级三聚磷酸钠 产地:山东三聚磷酸钠
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

三聚磷酸钠厂家 三聚磷酸钠生产厂家 三聚磷酸钠价格

1.【中文名】三聚磷酸钠

【英文名】Sodium Tripolyphosphate

【别称】磷酸五钠，STPP，三聚磷酸五钠

【CAS】7758-29-4

【分子式】Na₅P₃O₁₀

【熔点】622度

【水溶性】易溶于水

2.【外观】白色颗粒或粉状

水分保持剂、品质改良剂、pH调节剂、金属螯合剂。我国食品添加剂使用卫生标准(GB2760-2011)规定：罐头、果汁(果味型)饮料、植物蛋白饮料，使用量为1.0g/kg；乳制品、禽肉制品、肉制品、冰淇淋、方便面，使用量为5.0g/kg。复合磷酸盐使用时，以磷酸盐计，罐头肉制品不得超过1.0g/kg；炼乳不得超过0.50g/kg；本品与焦磷酸钠、磷酸钠复合使用时，以磷酸盐计不得超过5g/kg；西式蒸煮，烟熏火腿按GB13101-1991西式蒸煮，烟熏火腿卫生标准执行，复合使用时不得超过5g/kg(西式火腿可适当多加，以磷酸盐计为8g/kg。其他使用参考：用于火腿罐头，在适当条件下有利于产品质量的提高，如成品形态完整、色泽好、肉质柔嫩、容易切片、切面有光泽。三聚磷酸钠用于火腿原料肉的腌制，每100kg肉加3号混合盐(精盐91.65、砂糖8、亚硝酸钠0.35)2.2kg、三聚磷酸钠85g，充分搅拌均匀，在04冷库中腌制4872h，效果好。用于蚕豆罐头生产，可使豆皮软化。许多果蔬有坚韧的外皮，随着果蔬的成熟，外皮愈加坚韧。在

果蔬加工热烫或浸泡用水中，加入聚磷酸盐，可络合钙，从而降低外皮的坚韧度。