

# 焦磷酸二氢二钠厂家 焦磷酸二氢二钠生产厂家

产品名称	焦磷酸二氢二钠厂家 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	12.00/公斤
规格参数	品牌:焦磷酸二氢二钠厂家 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

产品性状：

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，可与Cu<sup>2+</sup>、Fe<sup>2+</sup> 形成螯合物，水溶液与稀硫酸稀无机酸加热水解成磷酸。来源与制法是磷酸二氢钠加热到200 脱水制得；或在磷酸中加入碳酸钠，再加热到200 经过脱水制得。

注意事项：

功能水分保持剂、PH调节剂、金属螯合剂。本品为酸性盐，一般不单独使用。常与焦酸钠（碱性盐，与肉中蛋白质有特异作用，可显著增强肉的持水性）混合使用。本品与碳酸氢钠反应生成二氧化碳，可以用作快速发酵粉的原料。我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 2011）中作为食品添加剂食用，各个食品中

产品使用量：

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。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。

1、装饰糖果（如工艺造型、或用于装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁 大使用量: 5.0g/kg

- 2、面糊（如用于鱼和禽肉的托面糊）、裹粉、煎炸粉 大使用量: 5.0g/kg
- 3、杂粮粉 大使用量: 5.0g/kg
- 4、其他杂粮制品（冷冻薯条、冷冻薯饼） 大使用量: 1.5g/kg
- 5、面包 大使用量: 3.0g/kg
- 6、饼干 大使用量: 3.0g/kg