

# 荣宏科技 三偏磷酸钠工厂有哪些 表面活性剂中三偏磷酸钠

产品名称	荣宏科技 三偏磷酸钠工厂有哪些 表面活性剂中三偏磷酸钠
公司名称	四川荣宏科技发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	四川绵竹经济开发区新市工业园工业大道南侧
联系电话	18990219391 18990219391

## 产品详情

### 常见磷酸盐的应用

#### 磷酸二氢钾

- 1、功能：缓冲剂、螯合剂、酵母食料、调味剂、营养强化剂、发酵助剂、膨松剂、增效剂。
- 2、应用：常用于午餐肉、熟猪前腿肉、熟火腿、熟肉末、鱼肉片、即食肉汤羹、冷饮等。

#### 磷酸氢二钾

- 1、功能：缓冲剂、螯合剂、酵母食料、乳化盐、增效剂。
- 2、应用：常用于午餐肉、熟猪前腿肉、熟火腿、熟肉末、鱼肉片、即食肉汤羹、冷饮；亦用作配制面食制品用碱水的原料，发酵用剂，调味剂，膨松剂；乳制品的温和碱性剂；调味速溶咖啡的乳化等。

食品添加剂有添加量限制，有的食品添加剂本身不一定具有营养，因此在使用食品添加剂时，不能滥用，食品添加剂中六偏磷酸钠的主要用途是改善和提高食品色、香、味及口感等感官指标。

食品的色、香、味、形态和口感是衡量食品质量的重要指标，食品加工过程一般都有碾磨、破碎、加温、加压等物理过程，在这些加工过程中，食品容易褪色、变色，有一些食品固有的香气也散失了。此外，同一个加工过程难以解决产品的软、硬、脆、韧等口感的要求。因此，适当地使用像六偏磷酸钠这类

的品质改良剂，可明显地提高食品的感官质量，满足人们对食品风味和口味的需要。

六偏磷酸钠在食品添加剂中家都有严格的剂量规定，在规定范围内使用是安全的。因为六偏磷酸钠对金属离子螯合力、缓冲作用、分散作用均很强，能促进蛋白质凝固。可与其他磷酸盐混合成复合磷酸盐使用，也可单独使用。

食品添加剂中六偏磷酸钠具有防止食品腐料变质、增强食品感官性状或提高食品质量，起到不影响食品的营养的作用。磷酸盐家族中除了六偏磷酸钠还有磷酸二氢钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠等等都可作食品添加剂添加使用。六偏磷酸钠在食品添加剂中是单独使用还是混合使用？现在市面上卖的复合磷酸盐基本上就是三种磷酸盐不同比例混合的，主要也是保水和防止冷冻变性，当然也要看是什么产品及使用方法。其实六偏磷酸钠在食品添加中可单独使用也可混合使用，使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计

(01.01.01、01.01.02涉及品种除外)。值得注意的是，虽然六偏磷酸钠在许多食品中都能用到，然而，三偏磷酸钠工厂有哪些，它毕竟是一种化学品，三偏磷酸钠厂家，不宜过多食用，因此在食品中添加量有明确的规定，添加使用量为10g/kg。此外，三偏磷酸钠工厂哪家好，对产品中的氟、铅、等离子的含量也有明确的要求(百万分之一)保证食用的所于食品级六偏磷酸钠的生产，工厂需要有相关的资质才行，也提醒广大的买家，购买拥有相关资质厂家的产品。

#### 1.2.4 三偏磷酸钠络合能力的应用

三偏磷酸钠具有很强的络合能力，能与溶解在水中的钙、镁、铁等金属阳离子生成可溶性的络合物，保持惰性，使水变成软水，因此可作为水软化剂。对于工业用水来说，这是一种防止金属离子危害的简便方法。三偏磷酸钠还可与蔬菜、果皮中的钙离子螯和，表面活性剂中三偏磷酸钠，使其皮壳很快软化以缩短蒸煮时间和增加果胶提取量。溶液中特别是水果、蔬菜罐头中存在铜、铁离子时会促进果蔬维生素C的分解和色素的褪色、变色，加入三偏磷酸钠可防止维生素C的分解和色素的变色，延长食品储存期限。同时三偏磷酸钠还能阻止罐头中漂白剂的分解，从而提高漂白效果。

#### 1.2.5 三偏磷酸钠胶溶能力的应用

三偏磷酸钠具有很强的胶溶能力，它能胶溶许多难溶化合物悬浮体(包括颜料)，使溶液中污垢呈细微分散状，不沉淀于纺织品纤维上。对于固体微粒，能有利于生成乳胶状液，促进微粒分散并保持稳定，和洗涤剂一起使用时可加快颗粒分散速度，增强洗涤效果。用于黏稠液时则可增加液体流动性。

荣宏科技(图)-三偏磷酸钠工厂有哪些-表面活性剂中三偏磷酸钠由四川荣宏科技发展有限公司提供。四川荣宏科技发展有限公司位于四川绵竹经济开发区新市工业园工业大道南侧。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前荣宏科技在无机盐中享有良好的声誉。荣宏科技取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。荣宏科技全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。