

# 六偏磷酸钠生产商

产品名称	六偏磷酸钠生产商
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	11.00/公斤
规格参数	品牌:六偏磷酸钠 型号:食品级六偏磷酸钠 含量:99
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

六偏磷酸钠厂家 六偏磷酸钠生产厂家 六偏磷酸钠价格

### 一.产品简介

六偏磷酸钠，分子式： $(\text{NaPO}_3)_6$ ，白色粉末结晶，或无色透明玻璃片状或块状固体。易溶于水，不溶于有机溶剂。吸湿性很强，露置于空气中能逐渐吸收水分而呈黏胶状物。与钙、镁等金属离子能生成可溶性络合物。

中文名：六偏磷酸钠

外文名：Sodium hexametaphosphate

别名：格兰汉姆盐

化学式： $(\text{NaPO}_3)_6$

分子量：611.17

CAS登录号：10124-56-8

EINECS登录号：233-343-1

密度：2.5 kg/m<sup>3</sup>

### 二.产品性状

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，2

0 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>相遇时生成白色的六偏磷酸银。

### 三、产品用途

用作软水剂, 洗涤剂, 防腐剂, 水泥促硬剂, 纤维和漂染清

洗剂, 也用于医药, 食品石油, 印染, 鞣革, 造纸等.

六偏磷酸钠用于肉制品、鱼肉肠、火腿等，能提高持水性，增高结着性，防止脂肪氧化；

用于豆酱、酱油能防止变色，增加粘稠性，缩短发酵期，调节口味；

用于水果饮料、清凉饮料，可提高出汁率，增高粘度，抑制维生素C分解；

用于冰淇淋可提高膨胀能力，增大容积，增强乳化作用防止膏体破坏，改善口感和色泽；

用于乳制品、饮料防止凝胶沉淀；

加入啤酒中能澄清酒液、防止浑浊；

用于豆类、果蔬罐头，可稳定天然色素，保护食品色泽；

六偏磷酸钠水溶液喷涂于腌制肉上，可提高防腐性能。