

# 磷酸二氢钠厂家电话

产品名称	磷酸二氢钠厂家电话
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	12.00/kg
规格参数	品牌:磷酸二氢钠厂家 型号:磷酸二氢钠生产厂家 产地:江苏磷酸二氢钠厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

磷酸二氢钠厂家,磷酸二氢钠生产厂家,磷酸二氢钠,磷酸二氢钠添加量,磷酸二氢钠标准

### 产品简介

中文名称：焦磷酸二氢二钠

英文名称：Disodium dihydrogen pyrophosphate

别名：酸式焦磷酸钠

分子式：NaHPO

分子量：221.94

质量要求：质量标准（GB10620 1989）

含量（Na<sub>2</sub>H<sub>2</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub>·12H<sub>2</sub>O）/% 95.0

水不溶物/% 1.0

重金属（以Pb计）/% 0.002

砷（以As计）/% 0.0003

氟化物（以F计） 0.005

溶液pH值  $4.0 \pm 0.5$

## 产品性状

焦磷酸二氢二钠的理化性质是白色结晶性粉末，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 $\text{Cu}^{2+}$ 、 $\text{Fe}^{2+}$  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。

## 产品用途

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。可作为食品添加剂食用。

- (1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。
- (2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
- (3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。
- (4) 果汁、酒类等，分散剂。
- (5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。
- (6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）

