

复合磷酸盐食品级保水剂 复合磷酸盐

产品名称	复合磷酸盐食品级保水剂 复合磷酸盐
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:保水剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

名称：复合磷酸盐

英文名称：Compoundphosphate

产品分子式(NaPO₃)_x

性状

复合磷酸盐为白色粉末状；复合磷酸盐是一类物质的统称，由于在食品加工中时应用了两种或两种以上的磷酸盐，所以称之为，同时也是为了达到好的使用效果。

复合磷酸盐广泛应用于食品生产的各个领域，对食品品质的改良起着作用，如对肉制品的保水性、凝胶强度、成品率的作用，另外对粮油制品、海产品等均有不同的作用效果。

1、在肉制品加工过程中，添加磷酸盐可以提高肉的pH值；螯合肉中的金属离子；增加肉的离子强度；解离肌动球蛋白。磷酸盐在提高肌肉蛋白保水性及凝胶强度方面也有广泛的应用。磷酸盐对肉蛋白的保水性有显著影响。

2、磷酸盐对面条的改良作用表现在：增加面筋筋力，减少淀粉溶出物；增强面条粘弹性；提高面条表面光洁度。

磷酸盐在速冻馒头生产中的应用，特点是改善馒头质地和口感；增加馒头的保水能力，减少馒头在成型、醒发和蒸制后冷却过程中的水分损失；增加馒头蓬松度；减少馒头解冻后的开裂；使馒头的气囊更为均匀，质地细腻，味道好。