

兴发六偏磷酸钠食品保水色泽保持口味调节25kg袋装

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 兴发六偏磷酸钠食品保水色泽保持口味调节25kg袋装 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 16.00/千克 |
| 规格参数 | 级别:食品级 用途:漂白剂 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

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。在食品和工业领域都具有广泛用途。

1、主要用于食品及工业行业。其中食品行业应用主要为：

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，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。

*六偏磷酸钠水溶液喷涂于腌制肉上，可提高防腐性能。

*可用作品质改良剂、保水剂、乳化剂、螯合剂、稳定剂、软水剂、PH值调节剂和增稠剂。

*一般0.3-0.5%,干酪中用量0.9% ; 肉类0.3% ; 奶粉、奶油粉、速冻鱼、虾类0.5% ;
炼乳、饮料0.2%。