

兴发食品级焦磷酸钠 食品添加剂焦磷酸钠

产品名称	兴发食品级焦磷酸钠 食品添加剂焦磷酸钠
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:保湿剂 有效物质含量: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

食品级有效物质含量：99%包装规格：25kg/袋主要用途：食用含量：99%CAS使用方法：将本产品的干粉或者水溶液加入到食品中，混合均匀即可。溶解时，应注意搅拌，避免集中倒入水中，避免缩聚形成团块。用量：焦磷酸钠在食品加工中一般添加0.5-3‰，在水产品加工中大添加量为3%。用途：可用作品质改良剂、缓冲剂、乳化剂、螯合剂、稳定剂等，应用于肉制品、奶制品、面制品、水产品、酱油、果蔬饮料等食品中。用作酱油、果汁的色泽的改进剂、品质改良剂。在食品加工中作为品质改良剂、乳化分散剂、缓冲剂、螯合剂等，具有缩合磷酸盐的通性，螯合、分散作用明显，可抗絮凝；能防止脂肪氧化，酪蛋白增粘等作用。PH值高时，具有抑制食品腐败、发酵的作用。主要用于肉类及水产品加工，可提高持水性，保持肉质鲜嫩，稳定天然色素。也可用于淀粉制造等，多与其他缩合磷酸盐复合使用