

长期有效供应高品质六偏磷酸钠

产品名称	长期有效供应高品质六偏磷酸钠
公司名称	吴江市黎里兴达装饰铸件厂
价格	4000.00/吨
规格参数	用途级别:工业级 含量:68(%) 粒度:80(目)
公司地址	中国 江苏 吴江市 黎里开发区
联系电话	86 0512 63626230 13706253830

产品详情

用途级别	工业级	含量	68(%)
粒度	80(目)	CAS编号	10124-56-8
执行质量标准	国标	品牌	久恒

六偏磷酸钠

英文简写: shmp

别名: 磷酸钠玻璃体、四聚磷酸钠、格兰汉姆盐

分子式: $(\text{NaPO}_3)_6$ (Mr 611.77)

cas no.: 10124-56-8

外观: 透明玻璃片状或粉状

密度: 2.484 g/cm³

熔点: 550 °C

沸点: 1500 °C

溶解度(水): 可溶

溶解度(有机溶剂): 难溶

其他性质:

1、熔点616（分解），相对密度2.484g/cm³（20℃），易溶于水，不溶于有机溶剂。无色透明玻璃片状或白色粒状结晶。吸湿性很强，露置于空气中能逐渐吸收水分而呈粘胶状物。与钙、镁等金属离子能生成可溶性络合物。

2、由纯碱或烧碱溶液与磷酸进行中和反应，完成后继续加热到250℃，生成偏磷酸钠，再加热至620℃熔融并聚成本晶，经骤冷制片(压粒)制得。食品级六偏磷酸钠则需在中和反应完成后进行除砷、除重金属等净化处理，再行加热熔融制得。用于制造水处理剂，缓蚀剂，金属表面处理剂，水泥硬化促进剂，铜版纸浆料扩散剂以及石油钻探等。食品级的，主要用作品质改良剂，螯合剂，发酵膨松剂，pH值调节剂等。

详细用途

- 可与氯化钠加热制单氟磷酸钠
- 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。
- 此外，六偏磷酸钠水溶液喷涂于腌制肉上，可提高防腐性能。
- 六偏磷酸钠还可以在工业生产上作为软水剂，如用在染整上，起到软水作用。