

# 复配磷酸盐3号厂家 面制品水分保持剂食品级复合磷酸盐

产品名称	复配磷酸盐3号厂家 面制品水分保持剂食品级复合磷酸盐
公司名称	河南文举生物科技有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	品牌:添安 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	河南省郑州市管城回族区石化路69号66号楼2单元7层10号
联系电话	19139937215 15539092290

## 产品详情

磷酸盐是目前应用广泛的食品添加剂，目前我国已批准使用的磷酸盐共8种，包括三聚磷酸钠、

六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、酸式焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠等，在食

品中添加这些物质可以有助于食品品种的多样化，改善其色、香、味、形，保持食品的新鲜度和质量，并

满足加工工艺过程的需求，在食品中是很重要的品质改良剂。复合磷酸盐就是在食品加工中应用的两种或

两种以上的磷酸盐的统称。中文名：复合磷酸盐英文名：Compoundphosphate性状：白色粉末状

应用：磷酸盐对面条的改良作用主要表现在：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，主要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；增加馒头膨松度；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。复合磷酸盐对速冻水饺也有一定的影响。添加磷酸盐可抑制饺子解冻后饺子皮颜色加深。复合磷酸盐应用

在海产品加工中，可以有效地解决海产品鲜味及营养成分流失的问题，防止和降低氧化作用；减少肉体变

色、变味，使其肌肉组织有最佳的保水力，呈味更好，并在解冻时提高其持水性。

【订购数量】小起订量为1kg，一般按公司内部标签统一模板粘贴，如有要求，可按客户要求贴标。【运输方式】低于25kg一般走快递发出，大货发物流。报价一般为净货价格，如需开票请联系工作人员。【质量条款】产品质量严格按照检测标准执行，如检验含量或质量不合格，可协商我司退换货处理。【储存条件】本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。【订购须知】1.大量订购的，可根据订购产品免运费。具体情况请咨询！2.运输方式：大货走物流，汽车运输，小货一般发中通，申通，韵达，全峰，国通快递等。3.货款到帐2天内发货。【其他服务】如您对产品服务及技术指标有特殊要求，请及时联系我们。