

# 复合磷酸盐厂家复合磷酸盐添加量

产品名称	复合磷酸盐厂家复合磷酸盐添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	14.00/千克
规格参数	品牌:复合磷酸盐厂家 型号:食品级复合磷酸盐 产地:生产复合磷酸盐厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室(注册地址)
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

复合磷酸盐厂家, 复合磷酸盐生产厂家, 复合磷酸盐, 复合磷酸盐价格, 复合磷酸盐报价

### 一、简介

中文名称: 复合磷酸盐

英文名称: Compound phosphate

CAS RN.: 10124-56-8

分子式:  $(\text{NaPO}_3)_x$

### 二、性状

白色粉末状

### 三、用途

用途: 食品添加剂, 肉制品保湿剂, 面制品保湿剂。

一种常见的分散剂, 食品级的六偏磷酸钠用作食品添加剂, 主要利用其分散作用。

磷酸盐是目前广泛使用的食品添加剂, 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。

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重要的作用,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。下面分别进行介绍。

## 肉制品

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(从肉中提取的蛋白质)的保水性有显著影响。

## 粮油制品

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;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。