

焦磷酸二氢二钠厂家焦磷酸二氢二钠添加量

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 焦磷酸二氢二钠厂家焦磷酸二氢二钠添加量 |
| 公司名称 | 江苏采薇生物科技有限公司 |
| 价格 | 16.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:焦磷酸二氢二钠厂家 型号:食品级焦磷酸二氢二钠 产地:生产焦磷酸二氢二钠厂家 |
| 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 13338976321 |

产品详情

焦磷酸二氢二钠厂家, 焦磷酸二氢二钠生产厂家, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸二氢二钠价格, 焦磷酸二氢二钠报价

中文名称:焦磷酸二氢二钠英文名称: Disodium dihydrogen pyrophosphate

别名: 酸式焦磷酸钠一、焦磷酸二氢二钠的理化性质是白色结晶性粉末, 相对密度1.862, 加热到220°以上分解成偏磷酸钠。易溶于水, 可与Cu²⁺、Fe²⁺形成合物, 水溶液与稀硫酸稀无机酸加热水解成磷酸。来源与制法是磷酸二氢钠加热到200°C脱水制得;或在磷酸中加入碳酸钠, 再加热到200°C经过脱水制得。功能水分保持剂、PH调节剂、金属整合剂。本品为酸性盐, 一般不单独使用。常与焦酸钠碱性盐, 与肉中蛋白质有特异作用, 可显著增强肉的持水性》混合使用。本品与反应生成二氧化碳, 可以用作快速发酵粉的原料。

我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-2011)中作为食品添加剂食用各个食品中使用量:

装饰糖果(如工艺造型、或用于蛋糕装饰)顶饰(非水果材料)和甜汁 使用量:5.0g/kg面糊(如用于鱼和禽肉的托面糊)、裹粉、煎炸粉 使用量:5.0g/kg杂粮粉 使用量:5.0g/kg

其他杂粮制品(**冷冻薯条、冷冻薯饼) 使用量:15g/kg面包使用量:3.0g/kg

饼干 使用量: 3.0g/kg