

焦磷酸钠厂家焦磷酸钠添加量

产品名称	焦磷酸钠厂家焦磷酸钠添加量
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:焦磷酸钠厂家 型号:食品级焦磷酸钠 产地:生产焦磷酸钠厂家
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

焦磷酸钠厂家，焦磷酸钠生产厂家，焦磷酸钠，焦磷酸钠价格，焦磷酸钠报价

焦磷酸钠简介:

焦磷酸钠又名破酸四钠、无水焦谈酸的、十水焦酸钠。白色粉状或结晶。能与金属离子发生络合反应。其1%的水液的H值为10.0-10.2。它具有普通聚合磷酸盐的通性,即有到,化性、分散性、防止脂肪氧化、提高蛋白质的结着性 还具有在高pH值下抑制食品的氧化和发酵的作用。

焦磷酸钠性质:

白色粉状或结晶白色粉状或结晶。相对密度2.534,熔点880C
沸点938。无色透明结晶或白色结晶粉。易溶于水,20时100g水中的溶 解度为6.23其水溶液呈碱性不溶于醇。水溶液在70以下尚稳定煮沸则水解成酸氢二钠。在空气化,在100失去结晶水。在空气中易吸收水分而潮解。与碱土金属离子能生成络合物;与Ag+相遇时生成白色的焦磷酸银。

焦磷酸钠用途

(1)鸭四宝、香菇鸭翅及香菇炖鸭等禽类罐头,在加热过程中易释放出硫化氢,硫化氢与罐内

铁离子反应生成黑色的硫化铁,影响成品品质。添加复合磷酸盐具有很好的整合金属离子的作用,可以改善成品品质(2)猪肉香肠罐头,在斩拌肉时添加复合磷酸盐(焦磷酸钠60%、三聚磷酸钠40%)3)用于鱼肉糜制品复合磷酸盐(焦磷酸钠60%、三聚磷酸钠40%)。(4)可用作干酪的熔融剂、乳化剂,可使干酪中的酪蛋白酸钙释放出钙离子,使酪蛋白黏度增大,得到柔软的、富于伸展性的制品。一般是焦磷酸钠、正磷酸盐及偏磷酸盐等复合使用,用量不超过0.9%(以P计)。

(5)用于酱油、豆酱使用量为0.005%~0.3%左右可防止豆酱褐变改善色泽在食品工业中作为品质改良剂、乳化剂、缓冲剂、螯合剂等。