

醒狮牌焦磷酸钠 兴发二磷酸四钠 造纸漂白 食品水分保持剂 电镀工业

产品名称	醒狮牌焦磷酸钠 兴发二磷酸四钠 造纸漂白 食品水分保持剂 电镀工业
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

焦磷酸钠生产厂家产品介绍详情：

产品名称：焦磷酸钠

分子式： $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \cdot n\text{H}_2\text{O}$

分子量：265.9

CAS号:7758-16-9

含量：96.5%*

产品性状：白色结晶粉末，易溶于水，不溶于醇，相对密度2.45，熔点890，水溶液呈弱碱性，1%水溶液PH值为9.9-10.7。

用途：

在食品工业中作为水分保持剂 品质改良剂、乳化剂、缓冲剂、螯合剂等。

- 1.与其它磷酸盐混和应用在肉糜和香肠中，提高产品得率及保水性的同时并有效改善产品的口感；
- 2.在乳酪加工中与其它磷酸盐混和使用，起到乳化的作用；
- 3.使用于水产品的浸泡液中，能提高产品的得率和改善产品的内部结构。用于豆类、果蔬罐头，可稳定天然色泽；

4.用于肉类罐头，可使脂肪乳化，熟肉制品，提高保水性，肉质柔嫩；

5.用于果汁饮料可作为抗坏血酸分解抑制剂，可防止食品中的维生素C受破坏。

产品用量：按我国《食品添加剂使用卫生标准》规定：果汁饮料的添加量：0.1%-0.5%；火腿、灌肠、肉制品、鱼肉糜制品添加量：0.05%-0.3%；酱油、豆酱类制品添加量为0.01%-0.2%；薯类淀粉大使用量为：0.025g/kg。

包装：每袋重25kg,内袋为塑料，外袋为编织袋