

联德醒狮三聚磷酸钠 食品级85% 肉制品水分保持剂 保水嫩化剂

产品名称	联德醒狮三聚磷酸钠 食品级85% 肉制品水分保持剂 保水嫩化剂
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:85% 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

三聚磷酸钠生产厂家产品介绍详情：

三聚磷酸钠

级别：工业级和食品级

英文名（Sodium Tripolyphosphate）Tripolyphosphate.

中文别称：磷酸五钠/三磷酸五钠/五钠

分子式：Na₅P₃O₁₀

分子量：367.86

CAS号：7758-29-4

执行标准：GB 25566-2010

规格：符合QB1034-91(2010年新出台产品国家标准：GB 25566-2010)；FCC（ ）；客户要求

包装：25Kg、50Kg内塑外编袋装；客户要求

性状：白色粉末，熔点622，易溶于水，对钙镁等金属离子有显著的螯合能力，能软化硬水，使悬浮液变成溶液，有弱碱性，无腐蚀性，是一种无机物表面活性剂，对润滑油和脂肪有强烈的乳化作用，堆密度通常分为低密度 0.35-0.5g/cm³，中密度 0.51-0.65g/cm³，高密度 0.66-0.9g/cm³；三聚磷酸钠有 I 型（

高温型)和II型(低温型)两种结晶形态,二者化学性质相同,区别在于热稳定性和吸湿性I型高于II型,同时二者的溶解度,溶解时水合热量都不同。

用途:三聚磷酸钠在食品工业中主要用于罐头、奶制品、果汁饮料、豆乳等的品质改良剂;火腿、午餐肉等肉制品的保水嫩化剂;蚕豆罐头中可使豆皮软化。也可用作软水剂,螯合剂,PH调节剂和增稠剂等。在食品加工中用做品质改良剂,用于肉制品、海产品时,提高产品得率及保水性时并有效改善产品的口感;作为酸度调节剂和增筋剂在面条中使用,能提高面条的复水能力;与其它磷酸盐混和用于加工干酪,起到乳化的作用。用于火腿罐头,能使形态完整,色泽好,切面有光泽,肉质柔嫩。用于蚕豆罐头,可使豆皮软化。