

河南郑州批发复合磷酸盐

产品名称	河南郑州批发复合磷酸盐
公司名称	郑州天通食品配料有限公司
价格	8.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州市万客来长通商贸城
联系电话	0371-86035099 13592653722

产品详情

郑州天通食品配料有限公司优质生产复合磷酸盐，复合磷酸盐含量，复合磷酸盐价格，复合磷酸盐厂家最新报价，复合磷酸盐cas，复合磷酸盐分子式，复合磷酸盐用途，欢迎新老客户来电洽谈！

复合磷酸盐 英文名称：compound phosphate cas rn.：10124-56-8 分子式： $(\text{napo}_3)_x$ 物化性质：白色粉末状 用途：用作食品添加剂

磷酸盐是目前世界各国应用最广泛的食品添加剂的作用。在粮油制品中对面条的改良作用，可以制作新型膨松剂，对速冻水饺的影响海产品加工中的应用等。本文介绍了复合磷酸盐在食品中的应用及其作用原理。磷酸盐在肉制品中的应用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。

磷酸盐在粮油制品中的应用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，防止和降低氧化作用；减少*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。

郑州天通食品配料有限公司欢迎新老客户来电洽谈！

联系人：齐亚飞。电话：0371-86035099.13592653722