六偏磷酸钠生产厂家，六偏磷酸钠价格，作用

产品名称	六偏磷酸钠生产厂家，六偏磷酸钠价格，作用
公司名称	郑州鸿祥化工有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市长兴路与国基路交叉口
联系电话	86-037153796630 18037511379

产品详情

【产品名称】六偏磷酸钠

【英文名称】 compound phosphate

【产品分子式】 (napo3)x

【产品形状】六偏磷酸钠为白色粉末状，一种常见的分散剂，工业上用于水处理、陶瓷、印染、造纸等国民经济各领域；食品级的六偏磷酸钠用作食品添加剂，主要利用其分散作用。

【产品用途】

六偏磷酸钠用途：磷酸盐是目前世界各国应用最广泛的食品添加剂，对食品品质的改良起着重要的作用，如对肉制品的保水性、凝胶强度、成品率的作用。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；减少肉体变色、变味，使其肌肉组织有更佳的保水力，呈味更好，并在解冻时提高其持水性。

【产品包装】

六偏磷酸钠内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装。净含量25kg。

【产品贮存】六偏磷酸钠贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。