

# 三聚磷酸钠价格

产品名称	三聚磷酸钠价格
公司名称	上海果壳电子商务有限公司
价格	8500.00/吨
规格参数	品牌:川东、兴发 含量:95% 包装规格:25kg/袋
公司地址	上海市嘉定区众仁路399号1幢A区502室
联系电话	18016047932

## 产品详情

三聚磷酸钠，是一种无机化合物，为白色结晶性粉末，易溶于水，水溶液呈碱性，是一种无定形水溶性线状聚磷酸盐。三聚磷酸钠具有螯合、悬浮、分散、胶溶、乳化、pH缓冲等作用，可用作合成洗涤剂主要助剂、工业水软水剂、制革预鞣剂、染色助剂、有机合成催化剂和食品添加剂等。

三聚磷酸钠应用范围：

- 1、主要用作合成洗涤剂的助剂，用于肥皂增效剂和防止条皂油脂析出和起霜。对润滑油和脂肪有强烈的乳化作用，可用于调节缓冲皂液的PH值。
- 2、水质净化、软化剂：三聚磷酸钠对金属离子与溶液中的金属离子Ca<sup>2+</sup>、Mg<sup>2+</sup>、Cu<sup>2+</sup>、Fe<sup>2+</sup>等螯合，生成可溶性螯合物，从而降低硬度，因而被广泛用于水质的净化、软化。
- 3、果皮软化剂：使蔬菜、水果果皮很快软化，缩短蒸煮时间和提高果胶等提取率。
- 4、防变色剂、防腐剂：能促进维生素C的分解和色素褪色、变色、可防止肉类、禽类、鱼类腐败，以延长食品储存期限。
- 5、漂白保护剂、除臭剂：提高漂白效果，并能除去金属离子中的臭味。
- 6、防腐抑菌剂：抑制微生物生长，因而起防腐抑菌作用。
- 7、乳化剂、色素肉末分散剂、防止分层剂、增稠剂：使水中难溶物质分散或稳定悬浮体，以防止悬浮液的附着、凝聚。
- 8、强缓冲剂、保鲜剂：控制和保持稳定的PH变化范围，可使食品味道更鲜美。控制酸度、发酸速度。
- 9、保水剂、软化、嫩化剂：对蛋白质、胶球蛋白具有增强作用，因此可增加肉制品的水合性和保水性，

提高水的浸透性，促进食品的软化和改善食品的质量，保持食品的优良风味。

10、防凝集剂：在奶制品中能防止牛奶加热时的凝集，防止奶蛋白与脂肪水分的分离。

11、油漆、高岭土、氧化镁、碳酸钙等工业中配制悬浮时作分散剂。

12、还用于染色助剂、钻井泥浆分散剂、造纸工业用作防油污剂、陶瓷生产中作解胶剂、制革预鞣剂、工业锅炉软水剂等。