复合磷酸盐10124-56-8 白色粉末状 食品添加剂 分散剂

产品名称	复合磷酸盐10124-56-8 白色粉末状 食品添加剂 分散剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	CAS:10124-56-8 分 子 式:(NaPO3)x 物化性质:白色粉末状
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15307169873

产品详情

复合磷酸盐

复合磷酸盐是一类物质的统称，由于在食品加工中时应用了两种或两种以上的磷酸盐，所以称之为复合磷酸盐，同时也是为了达到好的使用效果。复合磷酸盐广泛应用于食品生产的各个领域，对食品品质的改良起着重要的作用

中文名称： 复合磷酸盐

英文名称： Compound phosphate

CAS RN.： 10124-56-8

分 子 式： (NaPO3)x

物化性质：白色粉末状

包装：25公斤/袋

复合磷酸盐是一类物质的统称，由于在食品加工中时应用了两种或两种以上的磷酸盐，所以称之为复合

磷酸盐，同时也是为了达到zuihao的使用效果。

中文名称： 复合磷酸盐

英文名称： Compound phosphate

CAS RN.： 10124-56-8

分 子 式： (NaPO3)x

物化性质：

白色粉末状

用 途：食品添加剂

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

应用编辑

复合磷酸盐广泛应用于食品生产的各个领域，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，另外对粮油制品、海产品等均有不同的作用效果。下面分别进行介绍。

肉制品

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
复合磷酸盐