

# 焦磷酸钠 7722-88-5 含量96.5% 无水焦磷酸钠 水分保持剂 品质改良剂

产品名称	焦磷酸钠 7722-88-5 含量96.5% 无水焦磷酸钠 水分保持剂 品质改良剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	化学式:Na <sub>4</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub> 分子量:265.9 CAS:7722-88-5
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

### 焦磷酸钠

产品名称：焦磷酸钠

别名:磷酸四钠;无水焦磷酸钠;十水焦磷酸钠

化学式:Na<sub>4</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub>

分子量: 265.9

CAS No.: 7722-88-5

EINECS No.: 231-767-1

含量：96.5%\*

性状：白色结晶粉末

溶解性：易溶于水，不溶于醇

相对密度2.45

熔点890

用途：在食品工业中作为水分保持剂、品质改良剂、乳化剂、缓冲剂、螯合剂等。

- 1.与其它磷酸盐混和应用在肉糜和香肠中，提高产品得率及保水性的同时并有效改善产品的口感；
- 2.在乳酪加工中与其它磷酸盐混和使用，起到乳化的作用；
- 3.使用于水产品的浸泡液中，能提高产品的得率和改善产品的内部结构。用于豆类、果蔬罐头，可稳定天然色泽；
- 4.用于肉类罐头，可使脂肪乳化，熟肉制品，提高保水性，肉质柔嫩；
- 5.用于果汁饮料可作为抗坏血酸分解抑制剂，可防止食品中的维生素C受破坏。

产品用量：按我国《食品添加剂使用卫生标准》规定：果汁饮料的添加量：0.1%-0.5%；火腿、灌肠、肉制品、鱼肉糜制品添加量：0.05%-0.3%；酱油、豆酱类制品添加量为0.01%-0.2%；薯类淀粉最大使用量为：0.025g/kg。

包装：25kg每袋