

优选工厂 食品级复合磷酸盐 水产品保水保鲜护色 增长保质期

产品名称	优选工厂 食品级复合磷酸盐 水产品保水保鲜护色 增长保质期
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/千克
规格参数	型号:食品级 包装:25公斤 发货地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

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，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

中文名称：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

包装：25公斤/袋用途：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

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