

食品级磷酸二氢钙 大自然食品科技 南通磷酸二氢钙

产品名称	食品级磷酸二氢钙 大自然食品科技 南通磷酸二氢钙
公司名称	大自然食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省日照市莒县浮来山镇园区路东侧
联系电话	18563321226

产品详情

磷酸二氢钙

磷酸二氢钙别名磷酸一钙；二磷酸钙；酸性磷酸钙，无色或白色结晶性粉末，南通磷酸二氢钙，有吸湿性，略溶于水，食品级磷酸二氢钙，水溶液呈酸性。磷酸钙别名磷酸三钙、沉淀磷酸钙。分子式 $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ ，相对分子量310.18。为不同磷酸钙组成的混合物，其大致组成为 $10\text{CaO}\cdot 3\text{P}_2\text{O}_5\cdot \text{H}_2\text{O}$ 。白色粉末，无臭，无味，食用磷酸二氢钙价位，在空气中稳定。不溶于醇，几乎不溶于水，但易溶于稀盐酸和硝酸。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：大自然食品科技有限公司

磷酸二氢钙，化学式 $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ 。无机化合物，是无色三斜片状、粒状或结晶性粉末，广泛用于水产养殖动物及畜禽养殖动物的食品添加剂，用作膨松剂、面团调节剂、缓冲剂、营养增补剂、乳化剂、稳定剂等品质改良剂。纯品时不吸潮，但含有微量杂质，如含有磷酸时能潮解。100 时失去结晶水，200 时分解。

大自然食品科技有限公司秉承“真诚服务、信誉为先”的经营理念，非常注重产品质量，赢得了广大客户的yizhihaoping，竭诚欢迎新老客户前来洽谈、惠顾！

在转窑烘至含水3%以下，再经粉碎得成品。复分解法。先将磷酸与纯碱进行中和反应生成磷酸二氢钠与磷酸氢二钠的混合液，然后加入稍少于理论量的氯化钙溶液，无水磷酸二氢钙报价，在高速搅下进行复分解反应；再用纯碱溶液中和至红与蓝混合指示剂，由紫变淡绿色，得沉淀，后将沉淀分离，并用水洗涤，经精制成成品。 $4\text{H PO} + 3\text{Na CO} = 2\text{Na HPO} + 2\text{NaH PO} + [\text{CaCl}] = \text{CaHPO} \cdot 2\text{H O}$ 。

食品级磷酸二氢钙-大自然食品科技(在线咨询)-南通磷酸二氢钙由大自然食品科技有限公司提供。大自然食品科技有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。大自然食品科技——您可xinlai的朋友，公司地址：山东省日照市莒县浮来山镇园区路东侧，联系人：孙亚运。