

生产厂家 欢迎来询 食品级焦磷酸钠 乳化剂 缓冲剂 鸡蛋清洗液

产品名称	生产厂家 欢迎来询 食品级焦磷酸钠 乳化剂 缓冲剂 鸡蛋清洗液
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	9.20/千克
规格参数	水不溶物:0.01 正磷酸盐:不变色 铁含量:0.002
公司地址	武汉黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15387013945

产品详情

食品级焦磷酸钠（TSP）是一种重要的食品添加剂，具有多种功能和应用。它的化学式是 $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ ，具有白色粉末或结晶的外观，易溶于水但不溶于醇。食品级焦磷酸钠在食品加工中发挥着重要的作用，主要作为品质改良剂、乳化分散剂、缓冲剂、螯合剂等。

在食品加工过程中，食品级焦磷酸钠可以有效地提高食品的稳定性，防止食品变色、变味和变质。它可以与肌肉中的钙离子结合，增加肌肉的柔嫩度，使肉制品更加细腻可口。同时，焦磷酸钠还能防止肉制品变色，保持其鲜艳的色泽。在面包和糕点制作中，焦磷酸钠能吸收面团中的水分，使面包和糕点更加柔软、口感更佳，并延长其保鲜期。此外，在饮料生产中，焦磷酸钠能稳定饮料的口感，防止维生素C的氧化，而在罐头制造中，它则起到防腐剂的作用，保持罐头内食品的色泽和口感。

然而，需要注意的是，虽然少量食用食品级焦磷酸钠对人体一般无害，但长期大量

食用可能会增加肝肾负担，对肝肾有害。因此，在日常饮食中，应适量食用含有焦磷酸钠的食物。此外，如果对焦磷酸钠过敏，可能会引起过敏反应，如皮肤瘙痒、红疹等，因此过敏者应避免接触或食用。

食品级焦磷酸钠的制备过程涉及磷酸与纯碱的中和反应，控制反应的终点pH值，生成磷酸二氢钠，再经过聚合脱水等步骤制得。这种制备方法确保了食品级焦磷酸钠的纯度和安全性，使其适用于食品加工行业。

总的来说，食品级焦磷酸钠在食品加工中具有广泛的应用价值，但使用时需要注意适量，并关注过敏风险。如需更多关于食品级焦磷酸钠的信息，建议查阅相关文献资料或咨询食品专家。