

磷酸三钙 食品级抗结剂磷酸钙

产品名称	磷酸三钙 食品级抗结剂磷酸钙
公司名称	济南良丰贸易有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:良丰 型号:食品级 名称:磷酸三钙
公司地址	城纬三路 2 5 2 号
联系电话	4213002 18763993781

产品详情

磷酸三钙（英文：tricalcium phosphate）又称磷酸钙。化学式 $Ca_3(PO_4)_2$ 。白色晶体或无定形粉末。相对密度3.14，熔点1670；溶于酸，不溶于水和乙醇。在人的骨骼中普遍存在。

化学名：磷酸三钙 磷酸三钙——来自维基百科 别名：磷酸钙 分子式： $Ca_3(PO_4)_2$ 分子量：310.18
cas：7758-87-4 物理性质 外观与性状：白色、无臭、无味的晶体或无定形粉末。熔点()：1391
相对密度（水=1）：3.18 溶解性：不溶于水，不溶于乙醇、乙酸，溶于酸 磷酸三钙是一种安全的营养强化剂，主要添加在食品中强化钙的摄入，也可用于预防或治疗钙缺乏的症状。同时磷酸三钙还可作为食品中的抗结剂、pH值调节剂，缓冲剂等。如作面粉抗结剂（分散剂），奶粉、糖果，布丁、调味品、肉类的添加剂，动物油精炼助剂，酵母食料等。微囊包埋磷酸三钙，人体最佳钙源之一 由西班牙lipofoods公司生产的微囊包埋钙（lipocal），是一种以磷酸三钙为原料，经过超细粉碎后，再用卵磷脂包裹成直径为3 - 5微米的微胶囊的一种钙制品。lipocal的高吸收性，归功于其使用了卵磷脂进行包埋。由于卵磷脂的分子结构与肠上皮细胞的细胞膜中磷脂分子结构相似，当卵磷脂与细胞膜交换或者直接嵌入时，可以增加肠上皮细胞膜的流动性，因此可以增强营养物质的吸收性。当钙从微胶囊中释放出来，便能够很容易地穿透肠粘膜或细胞间隙进入血液循环。西班牙巴塞罗那大学一项实验显示：磷酸三钙经过微囊化包埋后，生物利用度可提高41%。此外，磷酸三钙作为日常钙源之一，相比其它补钙产品，其优势在于可同时提供钙和磷。身体内的钙和磷保持平衡非常重要，因为这两种矿物质都是骨骼形成的必需物质，所以如果不能达到两种物质的均衡，而只是单纯补钙则通常难以达到理想的补钙效果。

本产品的品牌是良丰，型号是食品级，名称是磷酸三钙