

食品级复合磷酸盐复合磷酸盐

产品名称	食品级复合磷酸盐复合磷酸盐
公司名称	广州千益精细化工有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:千益 型号:食品级 主要用途:食品保水剂
公司地址	广州市白云区白云大道北1422号301房
联系电话	13826164002

产品详情

磷酸盐是目前世界各国应用最广泛的食品添加剂，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。在粮油制品中对面条的改良作用，可以制作新型膨松剂，对速冻水饺的影响海产品加工中的应用等。中文名称：复合磷酸盐中文别名：cas rn.：10124-56-8【对应的化学品的名称叫六偏磷酸钠】

性状：白色粉末状用途：食品添加剂，营养强化剂，防腐剂，食品保水剂，改良剂，食品乳化剂等。一般常见分散剂，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：1.磷酸盐在肉制品中的应用 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）的保水性有显著影响。2.磷酸盐在粮油制品中的应用：

磷酸盐对面条的改良作用主要表现在：增加面筋筋力，减少淀粉溶出物；增强面条粘弹性；提高面条表面光洁度。磷酸盐在速冻馒头生产中的应用，主要特点是改善馒头质地和口感；增加馒头的保水能力，减少馒头在成型、醒发和蒸制后冷却过程中的水分损失；增加馒头膨松度；减少馒头解冻后的开裂；使馒头的气囊更为均匀，质地细腻，味道好。

复合磷酸盐对速冻水饺也有一定的影响。添加磷酸盐可抑制饺子解冻后饺子皮颜色加深。复合磷酸盐应用在海产品加工中，可以有效地解决海产品鲜味及营养成分流失的问题，防止和降低氧化作用；减少肉体变色、变味，使其肌肉组织有最佳的保水力，呈味更好，并在解冻时提高其持水性。

本产品的品牌是千益，型号是食品级，主要用途是食品保水剂