六偏磷酸钠食品级

产品名称	六偏磷酸钠食品级
公司名称	青岛和盈食品配料有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	青岛市城阳区
联系电话	13376427688

产品详情

正品低价 合作共赢

产品用途：食品级主要用作品质改良剂；ph调解剂，金属离子螯合剂；粘结剂和膨胀剂。在豆类、果蔬罐头、豆沙馅料中能稳定天然色素，保护食品色泽；在肉类罐头中可使脂肪乳化，保持质地均匀；用于肉类罐头和肉制品可提高持水性，能防止脂肪变质。加入啤酒中，能澄清酒液，防止混浊。是优良的水质无沉淀的软水剂。

食品行业应用主要为：

1.六偏磷酸钠用于肉制品、鱼肉肠、火腿等，能提高持水性，增高结着性，防止脂肪氧化；

2.用于豆酱、酱油能防止变色，增加粘稠性，缩短发酵期，调节口味；

3.用于水果饮料、清凉饮料，可提高出汁率，增高粘度，抑制维生素c分解；

4.用于冰淇淋可提高膨胀能力，增大容积，增强乳化作用防止膏体破坏，改善口感和色泽；

5.用于乳制品、饮料防止凝胶沉淀；

6.加入啤酒中能澄清酒液、防止浑浊；

7.用于豆类、果蔬罐头，可稳定天然色素，保护食品色泽；

8.六偏磷酸钠水溶液喷涂于腌制肉上，可提高防腐性能。

用量：

一般0.3-0.5%、干酪中用量0.9%；肉类0.3%；奶粉、奶油粉、速冻鱼、虾类0.5%；炼乳、饮料0.2%。

工业行业方面主要为：

· 六偏磷酸钠可与氟化钠加热制造单氟磷酸钠，后者为重要的工业原料；

· 六偏磷酸钠作为软水剂,如用在染整上,起到软水作用；

· 六偏磷酸钠还作为阻垢剂广泛应用于edi（树脂电渗析）、 ro（反渗透）、 nf（纳滤）等水处理行业。

在食品工业中用作食品品质改良剂，用于罐头、果汁饮料、奶制品、豆乳。可作ph调节剂、金属离子螯合剂、粘着剂和膨胀剂等。用于豆类、果蔬罐头，可以稳定天然色素，保护食品色泽；用在肉类罐头中可使脂肪乳化，保持质地均匀；用于肉类食品上可提高持水性，防止肉中脂肪变质。加入啤酒中，能澄清酒液，防止浑浊。

用作锅炉用水和工业用水(包括染料生产用水，钛白粉生产用水，印染调浆和染色用水，清洗彩色电影拷贝用水，以及化工用水，药品、试剂生产用水等)的软水剂，工业循环冷却水的水处理剂；还用作缓蚀剂，浮选剂，分散剂，高温结合剂，染色助剂，金属表面处理、防锈剂，洗涤剂助剂，水泥硬化促进剂。铜版纸生产用作浆料扩散剂，以提高渗透力。此外还用于洗涤器皿和化学纤维中用以除去浆粕中的铁离子。石油工业中用于钻探管的防锈和控制石油钻井时调节泥浆的黏度。

【买家须知】大件物品默认只发物流，如有愿意发快递者请和店主联系！
小店薄利多销，报价不含运费。 具体运费因运输方式、地区、实际重量而异。多件物品邮寄
按照实际产生的费用收取。但是承诺：我们会尽力为您选用 最安全、省钱的运输方式。
联系方式：手机：13376427688

诚信为本——服务至上