

# 焦磷酸钠生产厂家 焦磷酸钠作用、用途、用量

产品名称	焦磷酸钠生产厂家 焦磷酸钠作用、用途、用量
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:焦磷酸钠生产厂家 型号:食品级/工业级焦磷酸钠 产地:河北焦磷酸钠厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

焦磷酸钠简介：

主要用于食品行业。其中食品行业应用主要为：

在食品工业中作为品质改良剂、乳化剂、缓冲剂、螯合剂等。

(1)鸭四宝、香菇鸭翅及香菇炖鸭等禽类罐头，在加热过程中易释放出硫化氢，硫化氢与罐内铁离子反应生成黑色的硫化铁，影响成品品质。添加复合磷酸盐具有很好的螯合金属离子的作用，可以改善成品品质。

(2)猪肉香肠罐头，在斩拌肉时添加复合磷酸盐(焦磷酸钠60、三聚磷酸钠40)。

(3)国外用于鱼肉糜制品，复合磷酸盐(焦磷酸钠60、三聚磷酸钠40)。

(4)可用作干酪的熔融剂、乳化剂，可使干酪中的酪蛋白酸钙释放出钙离子，使酪蛋白黏度增大，得到柔软的、富于伸展性的制品。一般是焦磷酸钠、正磷酸盐及偏磷酸盐等复合使用，用量不超过0.9(以P计)。

(5)用于酱油、豆酱，使用量为0.0050.3左右，可防止豆酱褐变，改善色泽。