

葡萄糖酸钠

产品名称	葡萄糖酸钠
公司名称	石家庄沅楚化工有限公司
价格	5000.00/吨
规格参数	
公司地址	桥东区168号
联系电话	86-031180732216 15383242321

产品详情

联系人：杨经理

联系电话：15383242321 QQ号：2572295576

msn：yuanchuhuagong2008@hotmail.com 邮箱地址：yuanchuhuagong2008@163.com

【六偏磷酸钠】

英文名: Sodium Hexametaphosphate(Sodium Polyphosphates, Glassy; Sodium Tetrapolyphosphate; Graham 's Salt)

英文简写:SHMP

别名:磷酸钠玻璃体、四聚磷酸钠、格兰汉姆盐

分子式：(NaPO₃)₆(Mr 611.77)

CAS No.：10124-56-8 含量68%，粒度100，粉末325（化工—无机盐—磷酸盐）CAS号：10124-56-8

外观：透明玻璃片状或粉状

【性质】

1、熔点616（分解），相对密度2.484g/cm³（20℃），易溶于水，不溶于有机溶剂。无色透明玻璃片状或白色粒状结晶。吸湿性很强，露置于空气中能逐渐吸收水分而呈粘胶状物。与钙、镁等金属离子能生成可溶性络合物。

2、由纯碱或烧碱溶液与磷酸进行中和反应，完成后继续加热到250℃，生成偏磷酸钠，再加热至620℃熔融并聚合成本晶，经骤冷制片(压粒)制得。食品级六偏磷酸钠则需在中和反应完成后进行除砷、除重金属等净化处理，再行加热熔融制得。用于制造水处理剂，缓蚀剂，金属表面处理剂，水泥硬化促进剂，铜版纸浆料扩散剂以及石油钻探等。食品级的，主要用作品质改良剂，螯合剂，发酵膨松剂，pH值调节剂等。

【详细用途】

- 可与**氟化钠**加热制单氟磷酸钠
- 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；
- 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；
- 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；
- 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；
- 用于乳制品、饮料防止凝胶沉淀；
- 加入啤酒中能澄清酒液、防止浑浊；
- 用于豆类、果蔬罐头，可稳定天然色素，保护食品色泽。
- 此外，六偏磷酸钠水溶液喷涂于腌制肉上，可提高防腐性能。
- 六偏磷酸钠还可以在工业生产上作为软水剂,如用在染整上,起到软水作用。