

磷酸二氢钙食品添加剂用途 日照大自然食品科技

产品名称	磷酸二氢钙食品添加剂用途 日照大自然食品科技
公司名称	大自然食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省日照市莒县浮来山镇园区路东侧
联系电话	18563321226

产品详情

磷酸二氢钙别名磷酸一钙，分子式 $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ，主要用作食品添加剂、饲料添加剂等添加剂使用。磷酸二氢钙包装储运时内衬聚乙烯塑料袋，外套塑料编织袋包装，每袋净重25kg。磷酸二氢钙相对密度2.22(16)，稍有吸湿性，在30℃时，100ml水中可溶磷酸二氢钙1.8g。磷酸二氢钙的水溶液显酸性，加热水溶液则水解为正磷酸氢钙。在109℃时失去结晶水，203℃时则分解成偏磷酸钙。

磷酸二氢钙

磷酸二氢钙别名磷酸一钙；二磷酸钙；酸性磷酸钙，无色或白色结晶性粉末，有吸湿性，略溶于水，水溶液呈酸性。磷酸钙别名磷酸三钙、沉淀磷酸钙。分子式 $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ ，相对分子量310.18。为不同磷酸钙组成的混合物，其大致组成为 $10\text{CaO} \cdot 3\text{P}_2\text{O}_5 \cdot \text{H}_2\text{O}$ 。白色粉末，无臭，无味，在空气中稳定。不溶于醇，磷酸二氢钙食品添加剂作用，几乎不溶于水，但易溶于稀盐酸和xiao酸。

磷酸二氢钙食品添加剂的用途

磷酸二氢钙可用于水分保持剂：可用于面包，磷酸二氢钙食品添加剂，饼干，发酵粉，固体饮料，小麦粉，干酪释放剂。缓冲剂：面团调和剂，磷酸二氢钙食品添加剂用途，固化剂，膨松剂，营养增补剂，酵母食料，组织改进剂。属缓效性膨松剂的酸剂，但磷酸盐类配置的膨松剂，用于面包，馒头时会使外皮坚硬，故不太使用。面包类用丙酸钙做孵化剂时，面团的PH上升，时发酵缓慢，此时宜添加本品0.3%，以降低面团的PH。用于酿造时可增进糖化力，促进酵母的繁殖，提高发酵能力，可添加于水中使用。100L水内添加4.5g，可增加水的硬度1度。

磷酸二氢钙食品添加剂用途-日照大自然食品科技由大自然食品科技有限公司提供。大自然食品科技有限公司（www.naturefoodtech.com）是从事“食品添加剂研发,生产,销售,化工产品销售,普通货物进出口业务

”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：唐经理。