

食品级磷酸二氢钙采购 大自然食品科技 食品级磷酸二氢钙

产品名称	食品级磷酸二氢钙采购 大自然食品科技 食品级磷酸二氢钙
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，食品级磷酸二氢钙，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，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，食品级磷酸二氢钙厂家地址，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，食品级磷酸二氢钙哪里有卖，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。

磷酸二氢钙用途

磷酸二氢钙属于无机化合物，食品级磷酸二氢钙采购，是无色三斜片状、粒状或结晶性粉末，饲料级磷酸二氢钙广泛用于水产养殖动物及畜禽养殖动物的饲料添加剂，以补充禽畜饲料中的磷、钙元素（以补钙为主），还可以增加产肉量、产乳量、产蛋量。磷酸二氢钙是养殖业常用，国家允许的补磷、钙添加剂，正常使用下对动物是没有危害。磷酸二氢钙价格

饲料级磷酸二氢钙

饲料级磷酸二氢钙，又名磷酸一钙，分子量，视比重 kg/m^3 ，外观呈白色或略带微黄色粉末。稍有吸湿性，易溶于盐酸，微溶于水，几乎不溶于乙醇。水溶液显酸性，加热水溶液则水解为正磷酸氢钙。加热至80度左右逐渐失去结晶水。磷酸二氢钙主要有以下几个方面的用途：

- 1、用作膨松剂、面团调节剂、缓冲剂、营养增补剂、乳化剂、稳定剂等品质改良剂；

2、水产养殖动物及畜禽养殖动物的饲料的添加剂；

3、食品工业中用作焙粉发酵剂、酵母养料、钙质营养补充剂和疏松剂。

食品级磷酸二氢钙采购-大自然食品科技-食品级磷酸二氢钙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）为客户提供“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”等业务，公司拥有“大自然食品”等品牌。专注于酸度调节剂等行业，在山东日照有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：唐经理。